



Fondant au chocolat et à la cacahuète

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

Ingrédients

- 250g de chocolat noir
- 4 œufs
- 150g de sucre en poudre
- 100g de farine tamisée

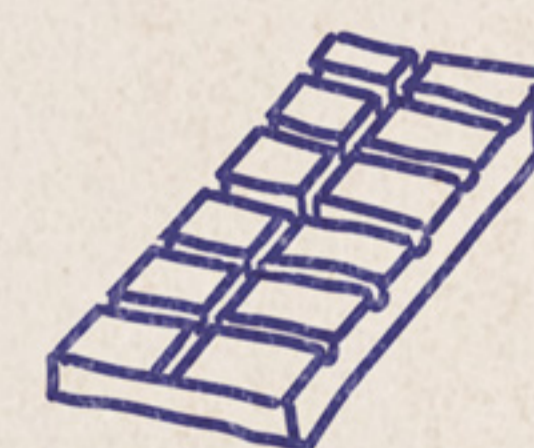
- Farine et beurre pour les ramequins
- 40gr de cacahuètes

Préparation



• 3

- 1 - Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 2 - Mettez le chocolat noir cassé en morceaux et le beurre coupé en morceaux dans une petite casserole et faites cuire au bain-marie : placez cette casserole dans une casserole plus grande contenant de l'eau.
- 3 - Laissez reposer et refroidir à température ambiante, un chocolat fondu trop chaud cuirait vos œufs.
- 4 - Faites blanchir les œufs entiers et le sucre au batteur jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse (c'est l'étape la plus importante avant la cuisson pour obtenir des fondants au chocolat parfaits.).
- 5 - Mélangez délicatement le chocolat fondu avec la préparation œufs et sucre. Incorporez peu à peu la farine tamisée et mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 6 - Versez la pâte obtenue dans des petits ramequins beurrés et farinés pour pouvoir démouler les fondants au chocolat plus facilement. Glissez les cacahuètes concassées grossièrement dans la pâte
- 7 - Enfournez 8 à 10 minutes seulement afin d'obtenir une petite pâte au cœur fondant.
- 8 - Démoulez délicatement vos fondants au chocolat et servez aussitôt, accompagnés d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème fouettée maison



LES recettes de **MICK**
LE MINI CHEF

