



Mes fondants chocolat fruits rouges

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 8 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Beurre doux : 25 g
Purée de fruits rouges : 75 g
Crème liquide : 40 g
Œufs : 2
Sucre en poudre : 30 g
Farine : 30 g

*Beurre, sucre, cacao amer pour les moules
Fruits rouges pour le décor
Purée de fruits rouges (facultatif)*

Matériel

quatre ramequins de 6 cm
un fouet / un batteur sur socle
une balance ménagère
quatre pipettes (facultatif)



Réalisation

1. Beurrer, sucrer et saupoudrer de cacao amer le fond et les bords des ramequins. Les placer au frais pendant le reste de la préparation.
2. Dans un bol au four à micro-ondes ou bien au bain-marie, faire fondre le chocolat avec le beurre. Puis ajouter la purée de fruits rouges, la crème et lisser le tout.
- attention, la purée de fruits rouges n'a que 10% de sucre, à ne pas remplacer par un coulis de fruits rouges beaucoup plus sucré !-
3. Dans une jatte, fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et mélanger.
4. Incorporer la crème chocolatée et bien mélanger le tout.
5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Répartir la préparation dans les 4 ramequins préparés, puis les enfourner pour 8 minutes.
7. Laisser refroidir au moins 2 heures à température ambiante ou même au frais avant de déguster avec un éventuel rajout de purée de fruits rouges en leur cœur, à l'aide d'une pipette. Décorer de fruits rouges.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com