



- Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le dans une petite casserole et faites-le fondre doucement au **bain-marie**.
- Coupez le beurre en dés, mettez-le avec le chocolat. Enlevez la casserole du bain-marie et remuez jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Dans un saladier, mettez le sucre, les jaunes d'œufs, les œufs entiers et faites **blanchir** le tout à l'aide d'un fouet. Puis incorporez la farine (que vous aurez au préalable **tamisée**) en pluie. Terminez en versant le chocolat. Mélangez et versez dans un récipient avec bec verseur (pour pouvoir doser la préparation avec précision dans les moules).
- Beurrez consciencieusement les moules. Versez la préparation à mi-hauteur de chaque petit moule. Mettez un morceau de Crunch (+/- un carré de 3 cm) par-dessus puis recouvrez avec la préparation.
- Enfournez pour 7 mn (adaptez en fonction de votre four, chaque four est différent. Il faut que les fondants soient légèrement coulants au centre). Démoulez très délicatement. Si du chocolat liquide s'échappe du fondant au démoulage, ce n'est pas grave, remettez-le sur le gâteau une fois celui-ci refroidi. Servez tiède ou froid. Saupoudrez d'un nuage de sucre glace juste avant de servir.



Pour une version plus rapide, faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes mais ne les faites pas chauffer trop fort, au maximum à 500 W.

N'utilisez pas de grille de refroidissement pour cette recette, les fondants sont trop fragiles, manipulez-les le moins possible. Ne jetez pas les blancs de vos œufs. Ils se conservent jusqu'à trois semaines au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Avec les blancs d'œufs, vous pouvez faire des meringues et pavlova, financiers, îles flottantes, langues de chat, tuiles aux amandes, rochers noix de coco, cigarettes russes, amaretti (macarons italiens), sorbets, mousse au chocolat, guimauves, nougat blanc, macarons, glaçages pour un gâteau, etc.

À défaut, les blancs se congèlent très bien (4 mois au maximum). Pensez ensuite à les sortir quelques heures à l'avance pour qu'ils décongèlent lentement au frigo.

Super facile
25 mn de préparation
7 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin de petits moules individuels ou d'une plaque en silicone : pour la photo, j'ai utilisé une plaque en silicone comportant 8 moules en forme de cœurs

Les quantités ci-dessous vous permettront de réaliser 7 cœurs, adaptez en fonction de la taille de vos moules.

- 100 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 100 g + 10 g pour les moules de beurre
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 25 g de farine
- 1/2 tablette de Crunch (ou une autre marque de chocolat au lait avec des céréales croustillantes)

Pour le dressage :

1 c. à soupe de sucre glace

Variantes :

Vous pouvez accompagner ces fondants, en saison, d'une salade de fruits rouges. Pour une version au caramel, remplacez les 100 g de chocolat noir par 50 g de chocolat noir (toujours à 70 %) et 50 g de chocolat au caramel (par exemple du Nestlé dessert caramel).

