

metro



Cœur fondant

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:12 CUISSON | 0:34 TEMPS TOTAL

Ingrédients

425 g (15 onces) Conserve de fondue Chocolats Favoris de votre saveur préférée

15 ml + 125 ml (15 ml + 1/2 tasse) Beurre, fondu

100 ml (7 c. à soupe) Farine tamisée

4 Oeuf

125 ml (1/2 tasse) Sucre à glacer, tamisé

Préparation

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F), la grille au centre.

Faire fondre le chocolat tel qu'indiqué sur la conserve de fondue Chocolats Favoris.

Répartir également 15 ml (1 c. à soupe) de beurre fondu dans les 4 ramequins et bien étendre à l'aide d'un pinceau, puis y répartir 15 ml (1 c. à soupe) de farine et s'assurer de bien couvrir toute la surface (le fond et les côtés). Mettre de côté.

Au batteur, mélanger 2 œufs, 2 jaunes d'œufs et le sucre à glacer.

Battre à haute vitesse pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi.

Tout en battant, ajouter 125 ml (1/2 tasse) de beurre et 125 ml (1/2 tasse) tasse de chocolat fondu.

Une fois le mélange homogène, incorporer doucement 90 ml (6 c. à soupe) de farine puis arrêter le mélangeur.

Mettre la moitié du mélange dans les 4 ramequins.

Déposer 15 ml (1 c. à soupe) de chocolat fondu sur le mélange dans chacun des ramequins, puis mettre la deuxième moitié du mélange dans les ramequins.

Placer au four pour 10 à 12 minutes, puis laisser reposer 2 minutes.

Démouler dans une assiette ou déguster directement dans le ramequin, puis garnir de sucre à glacer et de chocolat fondu, si désiré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
