

Fondant au chocolat



Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de sucre granulé
- 1/2 tasse de beurre, coupé en morceaux
- 4 oz Chocolat mi-sucré haché
- 1 tasse de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 cuillère à thé de café instantané
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 6 c. à soupe de farine tout usage
- 1/4 cuillère à thé de sel

Instructions

Graissez le fond et les côtés de quatre ramequins de 6 oz. Saupoudrez la cuil. à soupe de sucre pour qu'elle adhère à la graisse dans chaque ramequin.

Faire fondre le chocolat et le beurre: Dans un bol allant au micro-ondes de taille moyenne, faire chauffer le beurre et le chocolat au micro-ondes pendant environ 1 minute à puissance moyenne. Remuez et répétez le chauffage à intervalles de 15 secondes, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse. Incorporer le sucre à glacer.

Dans un autre bol : Fouetter les oeufs, les jaunes, le café et la vanille. Incorporer la farine et le sel. Divisez la pâte parmi les ramequins.

Versez 2 tasses d'eau dans le compartiment principal du pot instantané et placez le sous-plat dans l'eau. Placez 2 ou 4 ramequins sur la grille. Fermez le pot instantané.

Assurez-vous que la poignée de dégagement de la vapeur est en position de «scellage».

Faites cuire sur «Manual» (ou «Pressure Cook») pendant 9 minutes.

Faites une libération rapide de vapeur et ouvrez le pot instantané. Utilisez le sous-plat pour enlever les ramequins. Tamponnez délicatement toute condensation de la surface du gâteau. Saupoudrez les gâteaux avec du sucre en poudre. Servir chaud!