

## FONDANTS AU CHOCOLAT

Pour une vingtaine petits gâteaux, il vous faut :

- 5 Oeufs - 90g de farine - 125 g de sucre - 130 g de chocolat - 150 g de  
beurre - 10 carrés de chocolat praliné

Mélanger les oeufs, la farine, le sucre et mettre au frais.

Au bain marie, faire fondre le chocolat et le beurre puis l'incorporer au  
mélange précédent.

Verser la préparation dans les moules et déposer sur chaque empreinte  
1/2 carré de chocolat praliné. Faire cuire pendant 10 min et laisser  
refroidir à température ambiante avant de déguster.

(moi, j'utilise les empreintes Mini-mufins de chez Guy Demarle)

Bon appétit