

Fondant au chocolat à la Dijon

Préparation: 50 minutes

Cuisson: 10 minutes (moi 8 minutes et c'était suffisant)

Donne: 6 portions

Ingrédients

60 ml crème 35% (1/4 de tasse)

100 g chocolat blanc (3 carrés)

30 ml moutarde de Dijon Maille® (2 c. à soupe)

60 ml beurre (1/4 de tasse)

200 g chocolat noir (minimum 40%) (6 carrés)

3 oeufs

125 ml farine (1/2 tasse)

160 ml sucre (2/3 tasse)

Préparation

1)Préchauffer le four à 240°C. (475°F). Porter la crème à ébullition. Ajouter le chocolat blanc et la moutarde. Verser dans un plateau à glaçons et placer au congélateur pendant 40 minutes.

2)Entre-temps, faire chauffer le beurre et le chocolat noir dans un bain-marie; incorporer les oeufs, la farine et le sucre.

3)Répartir la moitié du mélange dans des moules à petits gâteaux. Déposer un cube glacé dans chacun et recouvrir du reste du mélange.Cuire au four de 8 à 10 minutes.

source: ID FOODS CORPORATION par ~Lexibule~

Note: Moi j'ai cuit au centre du four seulement 8 minutes.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule