

FONDANT AU CHOCOLAT À LA TANAISIE



Ingrédients pour 4 petits fondants

Ingredént	Quantité
tanaïsie de taille moyenne	4 feuilles (jeunes de préférence)
Chocolat noir	100 gr
Beurre	35 gr
Œufs	2
Sucre	35 gr
farine	25 gr

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 degrés Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain marie. Ajouter le beurre et la tanaïsie finement ciselée.

2. Pendant ce temps, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

3. Quand le chocolat est bien fondu, enlever du feu et laisser tiédir. Mélanger les 2 préparations et puis ajouter la farine

4. Verser 4 cùs de pâte dans des petits moules en silicone beurrés. Cuire 6 minutes, laisser reposer hors du four 2 minutes et puis démouler. Servir immédiatement, éventuellement avec un coulis de fruits rouges et quelques feuilles de tanaïsie pour la décoration (voir photo).

5. Déguster :-)
