

# FONDANT AU CHOCOLAT À LA TANAISIE



## Ingrédients pour 4 petits fondants

Ingrédient	Quantité
<b>tanaisie de taille moyenne</b>	4 feuilles (jeunes de préférence)
<b>Chocolat noir</b>	100 gr
<b>Beurre</b>	35 gr
<b>Œufs</b>	2
<b>sucre</b>	35 gr
<b>farine</b>	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 tanaisie finement ciselée.  

---

---
2. Pendant ce temps, fouetter les oeufs 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 càs 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 tanaisie pour la décoration (voir photo).  

---

---
5. Déguster :-)  

---

---