

FONDANT AU CHOCOLAT À LA TANAISIE



Ingrédients pour 4 petits fondants

Ingrédient	Quantité
tanaisie de taille moyenne	4 feuilles (jeunes de préférence)
Chocolat noir	100 gr
Beurre	35 gr
Oeufs	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 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 :-)
