

# Fondant Chocolat (2 ingrédients)

🕒 Préparation : 5 minutes  
Cuisson : 20 minutes

## Ingrédients :

- 3 gros œufs
- 160 g de chocolat pâtissier

## Préparation :

Préchauffez le four à 170°C (th.5) et posez votre moule **Marguerite** (FM 456) sur la **plaque alu perforée** (MA 400300).

Dans le petit **bol micro-ondes** (MA 116451) faites fondre le chocolat (pour moi 1 minute 30 à 360W ou au bain marie).

Séparez les jaunes des blancs et montez les blancs en neige .

Ajoutez les jaunes, un par un, au chocolat et mélangez à l'aide d'une **spatule** (MA 56).

Incorporez ensuite  $\frac{1}{3}$  des blancs en neige au mélange de chocolat à l'aide d'un fouet pour détendre la préparations.

Recommencez ensuite délicatement avec le reste des blancs en ajoutant  $\frac{1}{3}$  à la fois avec une spatule.

Versez la pâte dans le moule Marguerite et mettez au four pendant environ 20 minutes. Vérifiez avec un pique en bois.

Laissez refroidir complètement avant de démouler.

Source : <https://www.buzzfeed.com>

