Fondants au chocolat

Préparation : 15 min

8 min

7 min

9 min

ingrédients

- *60 g de chocolat noir 70 %*
- *60 g de beurre*
- *2 œufs*
- *2 x 30 g de sucre*
- *20 g de farine*
- *10 g de Maïzena®*

1 La préparation des ingrédients

Détourner 4 petits morceaux de chocolat et faire fondre le reste avec le beurre au bain-marie. Bien mélanger les jaunes et 30 g de sucre avec un batteur pendant 5 min.Lorsque le mélange a blanchi, ajouter délicatement en les tamisant la farine et la Maïzena®. Ajouter le mélange chocolat fondu-beurre.

Monter les blancs en neige puis ajouter les 30 g de sucre restant. Mélanger délicatement les blancs avec la pâte et répartir dans 4 ramequins (au 2/3). Enfoncer un petit morceau de chocolat au centre de la pâte.

2 Votre autocuiseur s'occupe de tout

Couvrir d'une feuille de papier aluminium et mettre les ramequins dans le panier. Verser 75 cl d'eau dans le fond de l'autocuiseur, disposer le trépied et le panier. Fermer. Dès que la vapeur s'échappe, réduire la source de chauffe et laisser cuire selon le temps indiqué.

3 La touche finale

Démouler les fondants chauds.