 **Fondants au chocolat très parfumés**

****
***Pour 6 Croquants-Gourmands***

**- 180 g de chocolat noir** **- 70 g de beurre** **- 2 œufs** **- 80 g de Philadelphia** **- 70 g de sucre** **- 2 càs d'eau**
**- 3 càs de crème liquide** **- ½ càc de** [**confit d'orange**](http://www.croquantfondant.com/article-confit-d-orange-98878131.html) **(facultatif)** **- 70 g de farine**
**- 1 grosse pincée de fleur de sel** **- ½ càc de vanille en poudre** **- coulis mangue-passion de** [**Vahiné**](http://www.facebook.com/VAHINE) **(facultatif)**
**1 plaque d'empreintes de 6 muffins beurrées**

**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

* Mettre dans un petit saladier le chocolat et le beurre. Faire fondre au micro-ondes 2 minutes à 650 Watts en remuant à mi-parcours.
* Mélanger et laisser refroidir.
* Mettre le sucre et l'eau dans un petit saladier et passer au micro-ondes pendant 2 minutes à 1000 Watts en surveillant : Vous devez obtenir un caramel ambré.
* Faire chauffer la crème en ajoutant éventuellement le confit d'orange et bien remuer.
* Ajouter avec précaution la crème chaude dans le caramel en vous méfiant des projections. Réserver.
* Mélanger au fouet dans le chocolat, les œufs, le Philadelphia et le caramel à l'orange.
* Ajouter la farine, la poudre de vanille et la fleur de sel. Mélanger pour obtenir une pâte bien homogène.
* Répartir la préparation dans les empreintes.
* Enfourner pour 10 minutes.
* Laisser tiédir avant de les démouler délicatement sur les assiettes de service.

***Les plus gourmands, ont ajouté quelques cuillerées de coulis mangue-passion.***