 **Fondant au chocolat**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Les moules :
- 20  g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
Les fondants :**
**- 150 g de chocolat noir
- 180 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 65 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel**

**6 moules individuels (pour moi moules à jeter en alu)**
**Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**
**Les moules :**Faire légèrement fondre le beurre.
En chemiser 6 ramequins individuels avec un pinceau, puis saupoudrer de sucre.
**Les fondants :**Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec le beurre coupé en dés ( procéder en plusieurs fois en remuant à chaque fois, jusqu'à obtenir un mélange onctueux).
Ajouter le sucre et le sel. Bien mélanger.
Incorporer les œufs entiers et les jaunes d'œufs.
Ajouter la farine, mélanger pour obtenir une pâte lisse.
Remplir les moules aux ¾ avec la préparation.
Mettre les moules au congélateur pendant au moins 3 heures.
Sortir les moules du congélateur et les glisser dans le four très chaud pendant 15 minutes.
Démouler sur l'assiette de service et déguster tout chaud.