 **Fondants au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/08/Fondants-au-chocolat-juillet-2009-207-copie.jpg) **Pour 6 fondants :  
les moules :  
- 20 g de beurre - 50 g de sucre  
les gâteaux :**   
**- 150 g de chocolat noir  
- 180 g de beurre  
- 75 g de sucre  
- 65 g de farine  
- 3 œufs entiers  
- 3 jaunes d’œufs  
- 1 pincée de sel  
6 moules individuels**  
**Congélation : 3 heures minimum**  
**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, les jaunes d'œufs et 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 pendant 15 minutes.  
Démouler sur l'assiette de service et déguster tout chaud.