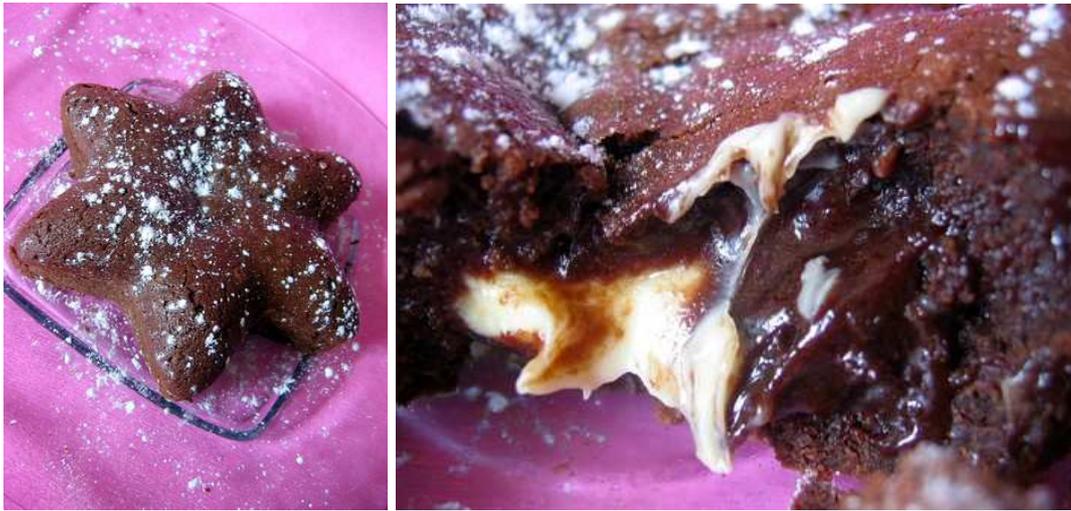


# Fondant aux deux chocolats



**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 mn**

**Ingrédients pour 2 fondants de belle taille (à manger en duo éventuellement):**

- 100 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre blond
- 40 g de farine
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à café de blandice (ou 4 carrés de chocolat blanc fondu avec une cuillère à café de crème)
- Sucre glace

**Recette:**

- Faire fondre le beurre au micro-ondes avec le chocolat coupé en carrés (une ou deux minutes selon la puissance du four).
- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
- Ajouter le chocolat, la farine et le sel. Bien mélanger et répartir la pâte entre les moules et déposer une cuillère de blandice au cœur de chaque gâteau.
- Juste avant de servir, préchauffer le four à 180°C (th 6) et cuire les fondants 10 mn.
- Sortir du four et attendre 5 mn avant de démouler et de déguster saupoudré de sucre glace.