

Moelleux au Chocolat Fondant et aux Amandes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	150g + 12 carrés
- BEURRE	80g
- SUCRE SEMOULE	90g
- FARINE	2 c à soupe
- AMANDES HACHÉES	1 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	50g
- OEUF(S)	4
- GLACE VANILLE	6 boules

Recette:

- Préchauffez le four à 240°C.
- Faites fondre doucement 150g de chocolat fondant avec le beurre au bain-marie.
- Fouettez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine, la poudre d'amandes puis incorporez le chocolat et beurre fondus.
- Beurrez des mini-cocottes. Remplissez-les à moitié de préparation au chocolat puis posez 2 carrés de chocolat au centre de la pâte ainsi que quelques amandes effilées. Recouvrez du mélange chocolaté et parsemez d'amandes effilées sur le dessus.
- Enfournez et faites cuire 10 minutes dans le four chaud.
- Sortez du four et servez sans attendre avec une boule de glace.

