



Fondant minute dans le cuiseur de petit déjeuner

Ingrédients:

70g de beurre

70 g de chocolat noir

50 ml de sucre (50gr)

2 oeufs

15 ml de farine (7,5gr)

Dans le micro-pichet faire fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux, 1 minute à 600 watts. Remuer au fouet plat pour que le chocolat finisse de fondre.

Ajouter le sucre, mélanger.

Ajouter les oeufs 1 par 1 et bien mélanger.

Ajouter la farine et verser dans le cuiseur de petit déjeuner

Mettre au micro-ondes (avec couvercle) 1min50 à 600 watts. Laisser reposer 2 min et cuire à nouveau 1min30 à 600 watts.

Attendre 1min et démouler.

Ce dessert minute se mange tiède ou froid, seul ou avec une bonne boule de glace vanille ou de la crème