

# Coeurs fondants chocolat-cardamome



Pour 4 coeurs (moule à empreintes en silicone):

- 100 g de chocolat noir à 70%
- 2 jaunes d'oeufs
- 40 g de beurre
- 20 cl de lait
- 3 gousses de cardamome Etal des épices
- 15 g de maïzena
- 40 g de sucre
- quelques coeurs en sucre pour le décor (ça fait encore plus Saint-Valentin!)

Écraser les gousses de cardamome retirées de gousses à l'aide d'un pilon. Les ajouter dans le lait et porter à ébullition.

Mélanger le sucre et la maïzena et incorporer les jaunes. Délayez avec un peu de lait chaud et reverser le tout dans la casserole.

Porter de nouveau à ébullition en remuant et laisser bouillir une minute. Hors du feu, ajouter le beurre et le chocolat haché. Verser dans le moule et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pour au moins 2h.

Au moment de servir, démouler délicatement les coeurs et les déposer sur les assiettes. Décorer de coeurs en sucre.

*La cardamome apporte une touche de fraîcheur à ces petits fondants, on a beaucoup aimé. La recette est indiquée pour 2 personnes mais je pense qu'un seul coeur par personne est suffisant. A vous de juger, selon votre gourmandise.*

