

Fondant au chocolat et salidou

Ingrédients

100 gr de chocolat dessert
3 oeufs
5 CC de salidou
50 gr de sucre
1 CS de farine
50 gr de beurre

Prechauffer à 290 °C

Faite fondre votre chocolat. Dans un saladier mélanger oeufs et sucre, ajouter petit à petit la farine sans cesser de remuer.

Une fois le chocolat fondu, ajouter le beurre et mélanger. Ajouter cette préparation dans le mélange sucre+oeufs+farine.

Mettre un fond de cette préparation dans les moules et ajouter 1 CC de salidou recouvrir avec le reste de la préparation.

Enfournez pendant 10 mn

