

FONDANT AU CHOCOLAT BLANC ET VANILLE



Ingrédients pour 4 à 6 petits moules :

- 150 g de chocolat blanc
- 125 g de beurre fondu
- 75 g de sucre
- 4 oeufs
- 60 g de farine
- 30 g de Maïzena
- 1 cuil à café de vanille en poudre

1 Dans un saladier, faites fondre le chocolat blanc et le beurre au bain-marie ou grâce au four à micro-ondes. Dans un autre saladier, fouettez les œufs avec le sucre quelques instants, puis versez ce mélange dans le mélange chocolat blanc /beurre. Incorporez ensuite la farine, la fécule et la vanille. Mélangez.

2 Remplissez les moules à muffins souples. Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Enfournez les fondants dans le four préchauffé et laissez cuire 8 à 10 min, selon les fours. Sortez les moelleux du four au terme de la cuisson. Laissez-les refroidir quelques minutes pour ne pas vous brûler les doigts puis démoulez-les. Servez-les sans attendre.