



Selma nous fait découvrir

Le Fondant Choco-Orange



Ingédients pour 10 personnes

- ❧ 190 g de Chocolat Noir
- ❧ 3 Œufs
- ❧ 100 g de Farine
- ❧ 200 g de Beurre doux
- ❧ 70 g de Sucre en poudre
- ❧ 3 Zestes d'Orange



- ❧ Préchauffez le four à 200° C
- ❧ Cassez le Chocolat en petits morceaux puis faites-le fondre dans une casserole avec le Beurre au bain-marie. Mélangez délicatement avec une spatule.
- ❧ Retirez du feu, puis ajoutez la farine. Mélangez bien.
- ❧ Battez les Œufs et le Sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne pâle et mousseux.
- ❧ Regroupez ensuite les deux préparations (chocolat / beurre + œufs / sucre)
- ❧ Zestez les Oranges et mélangez bien
- ❧ Beurrez et farinez de petits moules individuels à muffins puis versez dedans votre préparation.
- ❧ Enfounez pendant 7 min... c'est prêt !

Bon appétit !