Fondant au chocolat noir

16 bouchées

Ingrédients

250 gr de chocolat extra noir
170 gr de beurre demi sel mou
1 cs de sucre en poudre
4 œufs
1 cs de farine

½ barquette de myrtilles
50 gr de chair de mangue

Ustensiles
1 balance
1 maryse
1 plaque
1 saladier
1 couteau d'office
1 planche à découper
1 casserole
1 bain-marie
Petites caissettes en papier

Préchauffage four : 180°C

Faites fondre le chocolat **au bain-marie à feu doux.**

Hors du feu, ajoutez le beurre **mou** et mélangez à la maryse pour incorporer le chocolat.
Laissez tiédir le mélange.

Coupez la mangue en **brunoise** (petits dés).

Incorporez le sucre et la farine puis les œufs un à un.
Mélangez avec la maryse pour obtenir **une préparation homogène**.

Versez l'appareil dans une poche à douille.
L'idéal est de laisser reposer la pâte au moins une demi heure au frais.

Disposez les petites caissettes sur une plaque à pâtisserie.

A l'aide de la poche, répartissez la pâte dans les petites caissettes.
Ajoutez sur chaque fondant soit un dé de mangue soit une myrtille.

Faîtes cuire les fondants pendant **8 minutes** dans un four préchauffé **à 180°C (th 5).**

Les fondants sont cuits lorsqu'une fine pellicule apparaît à la surface et que le cœur paraît encore fondant.

Sortez-les du four et régalez-vous !

Le truc en + Chloé cuisine en vert
Remplacez la le chocolat noir par du chocolat au lait.
Pensez à d'autres associations : chocolat noir et zeste de clémentines, chocolat au lait et zeste de citron vert.