

## Petits fondants au chocolat

### Ingrédients (pour une dizaine de petits fondants) :

200 g de chocolat pâtissier  
125 g de beurre  
3 œufs  
65 g de poudre d'amandes  
130 g de sucre roux ou de cassonade  
1 sachet de sucre vanillé

### Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 150°C.
- 2) Réduire en poudre le chocolat mis en morceaux en le mixant (par un adulte).
- 3) Faire fondre le beurre et y ajouter le chocolat en poudre.
- 4) Mettre dans un saladier le mélange fondu de beurre et de chocolat et y ajouter les autres ingrédients.
- 5) Mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 6) Beurrer les moules avant de verser la préparation.
- 7) Faire cuire environ 15-20 minutes. Les fondants sont cuits lorsqu'une croûte craquelée se forme sur le dessus.
- 8) Les petits fondants se dégustent aussi bien chauds que froids.

**Bon appétit !**