

TEMPS DE
PRÉPARATION



Fondant aux 2 chocolats et à la vanille

20 mn

PRÉPARATION

TEMPS DE CUISSON

Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un résultat un peu mousseux.
Faire fondre le chocolat noir avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes
Incorporer le chocolat et beurre à la préparation. Ajouter ensuite la pincée de poudre de vanille bourbon.
Mettre dans un moule ramequin à moitié hauteur.
Ajouter 3 carrés de chocolat blanc et rajouter la préparation à hauteur du moule et enfourner dans le four à 180 °C pendant 22 minutes.

22/25 mn

CONVIVES

8 personnes

INGREDIENTS

8 œufs
160 g de sucre
200 g chocolat noir 70 %
100 g de chocolat blanc
200 g de beurre
une pincée de poudre de vanille

Epice(s) utilisée(s)

Vanille Bourbon

