



Chocolat Blanc

Moelleux fondants au cœur de chocolat blanc

🕒 15 min de préparation
+ 15 min de réfrigération

🕒 7 min de cuisson

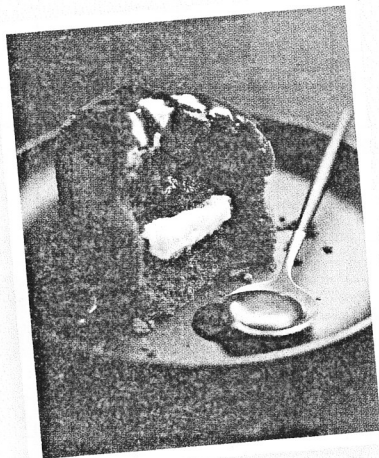
🍴 6 portions

Votre marché

- ◆ 80 g + 80 g de Nestlé Dessert® Noir
- ◆ 6 carrés de Nestlé Dessert® Blanc
- ◆ 95 g + 95 g de beurre + 1 noix pour les ramequins
- ◆ 3 œufs
- ◆ 75 g de sucre en poudre
- ◆ 50 g farine + 1 cuil. à soupe pour les ramequins

Matériel

- ◆ 6 ramequins



1 Préchauffez le four à 260 °C (th. 8). Dans un saladier, mélangez les œufs, la farine et le sucre.

2 Dans une petite casserole, sur feu doux, faites fondre 80 g de chocolat noir avec 95 g de beurre. Versez ensuite dans un saladier, mélangez et placez 15 min au réfrigérateur.

3 Beurrez et farinez 6 ramequins. Remplissez-les à moitié de préparation chocolatée. Disposez 1 carré de chocolat blanc dans chaque ramequin, puis recouvrez avec le reste de préparation chocolatée.

4 Faites cuire environ 7 min au four. Entretemps, faites fondre le chocolat et le beurre restants pour en faire une sauce.

5 Démoulez les fondants et nappez-les de sauce au chocolat.