

Fondant au chocolat



...une fondue de chocolat

Ingrédients pour 8 ramequins

*200 g de chocolat noir
4 c. à s. de lait de riz (ou de soja)
4 c. à s. de sucre complet
4 œufs
4 c.à s. de farine de riz*

Faites fondre le chocolat avec le lait de riz, le sucre complet, laissez fondre très doucement en remuant.

Hors du feu, attendez quelques instants pour rajouter un œuf entier, remuez vigoureusement, ajoutez la farine de riz, puis les autres œufs.

Versez cette pâte dans les ramequins huilés, enfournez 7 min à thermostat 7.

Ils gonflent et cuisent très vite ! Le cœur doit rester crémeux pour être dégusté chaud aussitôt