

Petits fondants au chocolat et petits suisses 0%

Pour 6 personnes



Ingrédients pour la pâte à brioche :

- 125 g de chocolat
- 3 petits suisses 0% (3x60 g)
- amande en tous petits morceaux pour le croquant (facultatif)
- 80 g de sucre en poudre
- 2 càs de maïzena (non rases)
- 3 œufs (jaunes + blancs)

Préparation :

Faire fondre le chocolat au micro-onde.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, battre les 3 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement.

Ajouter les petits suisse 0% et remuer.

Ensuite incorporer les 2 càs de maïzena puis remuer.

Ajouter la préparation au chocolat. Mélanger.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme.

Les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Mettre dans le moule, ou les moules pour des individuels et mettre au four. Laisser cuire pendant 10 à 15 mn environ pour des individuels (selon le four) et 25 mn pour un grand puis laisser refroidir.

Décorer selon ses envies.