

# Fondant au chocolat à l'orange

## Dessert



Note : 1

Portions : 6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 15 min

Calories par portion : 561.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 24.4

## Les ingrédients

- 90.0 gr Farine de blé
- 100.0 gr Sucre en poudre
- 100.0 gr Beurre
- 5.0 u Oeuf
- 200.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 80.0 gr Chocolat fourré à l'orange

Préchauffez le four à 180°C

### Préparation de la pâte à gâteau

Dans un plat creux, mélangez les oeufs, la farine et le sucre.

Puis incorporez y le chocolat et le beurre fondus ensemble au bain marie (ou micro-onde).

Beurrez et farinez 6 ramequins individuels et versez y la préparation au chocolat jusqu'à la moitié du ramequin. Déposez dans chaque ramequin, un carré de chocolat à l'orange, puis couvrez du restant de préparation.

### Cuisson

Enfournez pendant 10 à 15 minutes environ (coeur plus ou moins fondant - selon votre goût)

### Présentation

A proposer avec un café expresso.

Suggestion, vous pouvez remplacer le chocolat à l'orange par du chocolat blanc, au lait ou aromatisé à la menthe.

