

Fondant au chocolat à la banane

Ingrédients :

150g de chocolat
100 g de beurre
60g de sucre
60g de farine
2 œufs
1 banane

Préparation :

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Pendant ce temps mélanger les 2 œufs avec le sucre puis rajouter le mélange chocolat-beurre fondu et la farine tamisée. Bien mélanger le tout. Beurré des petits ramequins et verser la préparation puis mettre au milieu une rondelle de banane et mettre au four 180 degrés chaleur tournante pendant 10min pour un cœur coulant.

(On a réutilisé nos petits pots de yaourt en verre par contre 150 degrés et ne pas préchauffer le four) (photo avant et après cuisson)

Bonne soirée à vous et à très vite.

Cordialement Alyson et sa famille. 😊 😊

