

HELENE FREBOURG

## Fondants choco mascarpone

### La liste des courses

- 200 g de chocolat noir
- 250 g de mascarpone
- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 50 g de farine

### Les temps

- préparation : 10 mn
- cuisson : 20 mn

### La photo



Agrandir cette photo

### Déroulé

- Préchauffez le four à 200°C
- Déposer l'empreintes briochettes ou mini-muffins ou petits fours ou le moule marguerite, sur la plaque alu
- Dans le bol blanc, faire fondre au micro-ondes le mascarpone et le chocolat, 1mn, mélangez et remettre si nécessaire
- Dans le cul de poule, battre les oeufs avec le fouet, puis ajoutez le sucre
- puis la farine
- et le mélange choco-mascarpone
  - Bien remuer avec le fouet
  - Déposer dans les empreintes remplies à 1/2 (briochettes) pour avoir de petits gateaux
  - Au four environ 20 mn (le coeur est encore un peu fondant)
  - Déposez sur la grille marguerite pour laisser refroidir
  - C'est meilleur le lendemain, à conserver dans une boîte en fer.
  - Idéal en cafés gourmands !
- Recette inspirée de  
<http://www.craquagesdenell.com/news/34-chocolat/308-fondant-au-chocolat-a-litalienne>

Bonne dégustation !

**Demarle avec Stella de La Rhune**

<http://www.demarle-avec-stella.com>

### Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

Moule Marguerite

20 Mini-Muffins

12 Muffins Droits

Plaque 6 empr. Briochettes

CH 8



FM 456



FP 2031



FP 2051



FP 3282



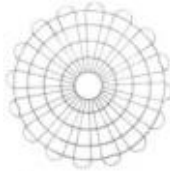
Plaque 24 empr. Petits Fours

FP 3416



Grille Fleur

MA 11



Fouet Ergonomique

MA 111029



Bol Plastique

MA 116452



Minuteur

MA 250601



Louche

MA 650152



Support Cul de Poule

MA 703019



Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 703020



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 400300



Tablier Enfant "Gourmandises"

VR00172



Tablier noir brodé Gourmandise

VR00174



Lot de 2 Maniques

VR00176



Chevalet Petits fours

VR10858



Créer ma thématique