

FONDANT AU CHOCOLAT : CŒUR DE FRAISES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 100g de chocolat noir à pâtissier
- 100g de beurre
- 2 œufs entiers
- 50g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 30g de farine
- 100g de coulis de fraises
- Une vingtaine de fraises nettoyées
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre pour le coulis

Préparation:

1. Dans une casserole, mettre les 100g de coulis de fraises et 2 cuillères à soupe de sucre en poudre. Faire chauffer à ébullition jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Laisser refroidir puis faire passer à la passoire pour ôter les pépins en utilisant le dos d'une cuillère. Mettez ensuite le coulis de fraises au frais.
2. Mettre le four à préchauffer à 200°C (th 7). Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Mélanger les jaunes avec les 50g de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre. Ajouter ensuite la farine, bien remuer jusqu'à ce que la pâte doit être lisse et sans grumeaux.
3. Dans un petit saladier, faites chauffer le chocolat noir et le beurre au micro-ondes pendant une minute (ou au bain marie). Puis ajoutez-le à la pâte et mélangez à nouveau.
4. Monter les 2 blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel dans un autre saladier. A l'aide d'une spatule, incorporez-y doucement la pâte au chocolat et mélangez-la délicatement.
5. Beurrez les 4 petits ramequins et les remplir à moitié de mousse au chocolat. Poser deux petites fraises au centre et recouvrir de nouveau de mousse jusqu'au 2/3 du ramequin. Mettre au four pendant 8 minutes environ.

6. Sortir du four, attendre 1 minute puis démouler sur une assiette de présentation, versez un cordon de coulis tout autour. Vous pouvez décorer en saupoudrant de sucre glace ou de copeaux de chocolat ou d'une fraise.