

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



## DOUCEUR CŒUR CHOCOLAT

### Pour 2 gourmands :

- ✓ 1 oeuf entier
- ✓ 15 g de maïzena
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 40 g de chocolat noir à 70 % (pâtissier)
- ✓ 1 pincée de cardamome en poudre ou pas

### Faire la préparation la veille !

1. Dans une casserole, faire fondre le chocolat noir, le beurre et une pincée de cardamome (bain marie)
2. Graisser deux petits ramequins (coque aluminium)
3. Dans un saladier, mélanger l'oeuf entier et la maïzena
4. Bien mélanger
5. Verser le chocolat fondu
6. Mélanger le tout correctement (on obtient une pâte)
7. Remplir les ramequins graissés
8. Filmer et mettre au réfrigérateur une nuit
9. Le lendemain au passage du dessert...
10. Allumer le four à 210°
11. Retirer le film alimentaire
12. Mettre au four chaud 5 minutes environ à 180° (Th 6) **ATTENTION : suivant votre four !**
13. **Laisser REFROIDIR 5 minutes**
14. Démouler délicatement à la sortie sur une assiette à dessert

Bon appétit ! 😊



Ramequin aluminium