



## **Fondants au chocolat au lait, cœur d'ourson guimauve**

**Temps de préparation :**

**Temps de cuisson : 12 à 15 min.**

**Pour 4 fondants:**

- 180 g de chocolat au lait
- 140 g de beurre + un peu pour les moules
- 4 œufs
- 120 g de sucre + un peu pour les moules
- 60 g de farine
- 6 oursons guimauve

**Préparation de la recette :**

Cassez le chocolat en morceaux, et faites-les fondre avec le beurre. Mélangez pour obtenir une préparation lisse.

Battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, mélangez, puis incorporez le chocolat et le beurre fondus. Coupez 2 oursons en petits morceaux, puis ajoutez-les. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Beurrez et sucrez quatre mini-moules à cakes ou quatre ramequins. Versez la préparation dans les moules en les remplissant aux trois-quarts. Enfoncez 1 ourson entier dans chaque moule, puis enfournez pour 12 à 15 minutes.

Sortez les fondants du four, laissez-les reposer 5 minutes, puis démoulez-les délicatement. Servez tiède.