



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR PASSION KIRI

DESSERT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10-12 min

Ingrédients

- 150 gr de chocolat noir dessert
- 150 gr de beurre
- 4 œufs
- 60 gr de sucre
- 30 gr de farine

Cœur coulant :

- 3 portions de Kiri
- le jus de deux fruits de la passion
- 3 cuillères à soupe de lait

Préparation

- 1 La veille, réaliser le cœur coulant en mélangeant tous les ingrédients puis réaliser des glaçons.
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- 4 Mélanger à l'aide d'un fouet les œufs avec le sucre. Une fois bien mélangés, incorporer la farine puis le chocolat et le beurre.
- 5 Dresser vos pâtisseries dans des moules silicone en insérant le glaçon au centre et faire en sorte qu'il soit bien recouvert de pâte.
- 6 Cuire au four environ 10-12 min, déguster à la sortie du four.

Avec ce dessert chaud au chocolat, une crème glacée ravira petits et grands...



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES



Du sourire à partager