

# FONDANTS MENTHE CHOCOLAT

## Ingrédients : (pour 18/20 biscuits)

- 3 œufs
- 1 verre de sucre
- 200 gr chocolat noir
- 15 à 20 gr de menthe poivrée selon qualité.
- 125 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- une pincée de sel



## Recette

- 1- Faire fondre le chocolat avec le beurre,
- 2- Réduire la menthe poivrée en poudre
- 3- Séparer les blancs des jaunes,
- 4- Ajouter le sucre aux jaunes d'œufs et remuer jusqu'à ce que le mélange blanchisse,
- 5- Ajouter le sel aux blancs et les monter en neige
- 6- Ajouter le chocolat aux jaunes et remuer
- 7- Ajouter la menthe poivrée puis délicatement les blancs
- 8- Chemiser les mini- moules et y répartir la pâte
- 9- Mettre au four, thermostat 175° (3/4) pendant 15/20 minutes.

**Tester la cuisson avec un couteau. Quand le couteau est propre les gâteaux sont cuits.**