

Fondant au chocolat caramel  
Pour 20 fondants individuels



1. 1000 g de **Fondant au Chocolat ancel**  
200 g d'œufs  
45 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**  
400 de beurre fondu  
120 g d'eau

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélangez tous les ingrédients 3 min. Répartir l'appareil dans les moules individuels légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis tapissés de noisettes hachées. Cuire à 180°C environ 10 min. Démouler après complet refroidissement puis conserver au réfrigérateur. Lors du service, repasser au micro-ondes pendant 10 sec à pleine puissance.