Fondant au chocolat Noix de Coco
Pour !20 fondants individuels

1. 1000 g de **Fondant au Chocolat ancel**
   200 g d'œufs
   150 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
   400 de beurre fondu
   120 g d'eau

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