

# COEURS DE FUDGE AU CHOCOLAT

Préparation : 15 min

Cuisson : 8 min

Réfrigération : quelques heures



**200 g de sucre en poudre**

**40 g de cacao en poudre**

**1 cuillère à café de vanille liquide**

**90 ml de crème liquide**

**15 g de beurre + 1 noix pour le moule**

- 1 Verser tous les ingrédients dans une casserole.
- 2 Mettre sur feu moyen et porter à ébullition tout en remuant avec une cuillère en bois, baisser le feu. Compter 8 min à partir de la première ébullition et continuer à remuer avec la cuillère en bois.
- 3 Retirer du feu, verser la préparation dans un moule beurré (J'ai utilisé mon "cercle" à pâtisserie carré posé sur un papier cuisson, lui même posé sur une planche en bois).
- 4 Remuer la préparation avec une cuillère en bois et quand elle commence à prendre, laisser refroidir à température ambiante.
- 5 Mettre au frais (plus facile pour la suite ...) puis découper en carrées ou en cœurs, pour Lolotte.
- 6 A déguster frais !