

# Fondant praliné sans beurre

6-8 personnes ⌚ Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : Cubicube de Guy Demarle

Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Ingrédients

- 4 œufs
- 200g de compote pommes-châtaignes (soit 2 pots)
- 180g de chocolat praliné
- 40g de chocolat noisettes
- 60g de farine

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre les chocolats au bain-marie ou au micro-ondes.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec la compote.
- Ajouter la farine et lisser le tout.
- Ajouter ensuite le chocolat fondu et lisser.
- Verser dans le moule et enfourner durant 25 min.



@Lesdelicesabelle