

Fondant au chocolat sans beurre

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 4 œufs
- 125g de chocolat noir
- 1cs de farine
- 2cs de lait entier
- 10cl de crème liquide entière
- 50g de poudre d'amandes
- 125g de sucre
- 1 pincée de sel



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, un fouet électrique, une spatule, une casserole, un moule en silicone au choix.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 165°C.
- Séparer les jaunes d'œufs des blancs et réserver.
- Dans une casserole, mettre le chocolat, le lait et la crème et faire fondre l'ensemble au bain-marie. Bien mélanger à l'aide de la spatule.
- Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat fondu. Mélanger vivement.
- Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amandes. Bien mélanger.
- Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et dès qu'ils commencent à être pris, ajouter progressivement le sucre.
- Incorporer les blancs sucrés délicatement à la préparation au chocolat.
- Verser l'appareil dans le moule et enfourner pour 40 min environ.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit !

www.lesdelicesabelle.fr