

FONDANT AU CHOCOLAT par Laura Cariel

www.lauracariel.com

PRÉPARATION : ...

POUR 2 À 3 PERSONNES

250g de « fjord » ou de yaourt grecque
250g de chocolat noir amer 64% de cacao
6 oeufs
1 cuillère à soupe de farine

1/ Préchauffez le four TH 5 150°C

2/ Faites fondre le chocolat au Bain marie avec 2 cuillères à soupe d'eau ou de café.

3/ Ajoutez le fjord, les jaunes d'oeuf, la farine. Mélangez.

4/ Montez les blancs en neige ferme. Ajoutez les délicatement à la préparation précédente .

5/ Chemisez un plat à gratin (30 cm x25 cm environ) de papier sulfurisé. Graissez les bords .

6/ Versez la préparation .Faites cuire 15 à 20mn environ .

7/ Sortez le plat du four. Laissez refroidir.
Coupez le fondant en petits carrés