**Fondant au chocolat**

****

**3 oeufs
60g de farine
150g de chocolat
130g de poudre d'amandes
un sachet de levure chimique
80g de sucre
10 cl d'huile
1 pot de yaourt nature ou à la vanille**
faire chauffer le four à 150°C
battre les oeufs avec le sucre, ajouter le yaourt et l'huile
ajouter la farine, la levure, mélanger
ajouter la poudre d'amandes
incorporer enfin le chocolat fondu (au bain marie ou au micro-ondes)
verser la préparation dans des moules individuels ou des ramequins (ou même dans un grand moule beurré et fariné)
Faire cuire à 150°C pendant 20 à 30 min,
surveiller la cuisson
(attention, il ne faut pas trop le laisser cuire, pour qu'il garde son aspect fondant)

vous pouvez le servir tiède avec une boule de glace à la vanille ou une crème anglaise