**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