

Fondant au chocolat

Ingrédients :

250g de beurre

250g de chocolat noir à 70%

3 œufs

150g de sucre (200g dans la recette originale)

75g de fécule de maïs

sucre glace

Faites fondre le chocolat et ajoutez-y le beurre. Mélangez bien pour obtenir un mélange bien lisse. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Intégrez la fécule puis ajoutez ce mélange au chocolat. Remuez bien.

Versez dans un moule beurré et faites cuire au bain marie pendant 1 heure à 170°.

Laissez refroidir complètement avant de le démouler et de le saupoudrer de sucre glace.

(Si vous avez le cran, ce gâteau est meilleur le lendemain!!).