

Fondant délice au chocolat au lait **& petits suisses**



Pour 8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 180 g de chocolat au lait (une tablette)
- 4 oeufs
- 2 petits suisses (0% de MG)
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 1 pincée de sel

Préchauffez votre four à 150° C.

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie.

Séparez les blancs des jaunes.

Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez les petits suisses, la farine tamisée et le chocolat fondu.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la pâte chocolatée.

Versez dans un moule et glissez au four pour 20 minutes (chez moi). Surveillez bien la cuisson, il ne faut pas qu'il soit trop cuit.

Démoulez et laissez refroidir.

Je vous conseille de le déguster froid et de le conserver dans le frigo.