



## Fondant chocolat pruneaux



*J'avais craqué en voyant cette recette chez Cléa : un fondant sans beurre, légèrement sucré mêlant chocolat noir et pruneaux imbibés de thé. J'ai simplement ajouter un laitage au soja trouvant la pâte un peu trop épaisse avant la cuisson. Ce n'était peut-être pas nécessaire, le gâteau étant assez humide, mais c'était très bon.*

Ingrédients (pour une moule à manqué de 18 cm de diamètre) :

- 100 g de chocolat noir à pâtisserie
- 150 g de pruneaux
- un laitage au soja nature
- 2 œufs
- 1 bol de thé
- 80 g de farine T 65
- 40 g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- facultatif : sucre glace

Préparation :

Préparer le thé. Couper les pruneaux en dés et les faire tremper au moins une heure dans le thé.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Egoutter les pruneaux ; les mixer finement.

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le yaourt et réserver.

Fouetter les œufs avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à obtenir un mélange blanchi moussieux, ajouter la pulpe de pruneaux et le chocolat fondu. Mélanger le tout. Incorporer la farine et mélanger à nouveau.

Verser la pâte dans un moule à manqué en silicone.

Enfourner et laisser cuire environ 20 min. Laisser tiédir et démouler sur une grille à pâtisserie.

*Le 11 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/11/19727740.html>