

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

FONDANT AU CHOCOLAT AUX NOIX DE CAJOU

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 2 œufs
- 6 cuillères à café de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 8 cl de lait
- 30 g de beurre salé
- 50 g de ricotta
- 50 g de noix de cajou non salée



-
-

Préparation :

Faites fondre le chocolat avec le lait et le beurre salé. Le mélange doit être lisse.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Incorporez les jaunes, la farine, le sucre et la ricotta au chocolat fondu. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel. Concassez légèrement les noix de cajou.

Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat et ajoutez les noix de cajou concassées.

Versez cette préparation dans un moule de 22 cm de diamètre et faites cuire pendant 10 minutes à 160°.