

## Fondant très chocolat



### Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 3 œufs
- 90 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 100 g de chocolat noir (pour le glaçage, je n'ai mis que du 52% de cacao pour atténuer un peu)

### Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Coupez le beurre en dés et cassez le chocolat (à 70% de cacao) en petits morceaux. Faites-les fondre au bain-marie.

Pendant ce temps, dans un autre saladier, mélangez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez le chocolat fondu à cette préparation et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Beurrez et farinez un moule à gâteau, il ne doit pas être trop grand sinon le gâteau sera trop plat et perdra de son fondant.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire le gâteau pendant 15 à 20 minutes.

Sortez le gâteau du four et laissez le refroidir avant de le démouler.

Faites fondre les 100 g de chocolat au bain-marie. Etalez-le sur le gâteau et laissez le glaçage durcir au frigo ou à l'air libre, régalez-vous !