

Fondant au chocolat au mascarpone

Ingrédients :

200g de chocolat noir
180g de mascarpone
100g de sucre
4 œufs
50g de farine

Faites fondre le chocolat et ajoutez le mascarpone. Mélangez bien jusqu'à ce que ce soit homogène. Faites blanchir le sucre avec les œufs. Ajoutez au chocolat. Ajoutez la farine et mélangez bien. Versez dans un moule à manquer beurré ou recouvert de papier cuisson. Faites cuire à 180° pendant 20min environ.