

Moelleux Chocolat & Polenta

Ingredients

- 200 gr de bon chocolat noir
- 100 gr de beurre
- 80 gr de cassonade
- 30 gr d'amande en poudre
- 30 gr de polenta
- 3 œufs



Préchauffer le four à 180°C

- Faire fondre le chocolat et le beurre
- Mélanger les oeufs et le sucre, faire blanchir
- Ajouter la polenta et la poudre d'amande
- Tapisser votre moule de papier cuisson
- Y verser la pâte
- Faire cuire 25mn
- Démouler (en principe facilement grâce au papier cuisson) et retourner dans un plat.
- Découper comme un brownie, dégustez !