



Fondant chocolat noisettes

Ingredients

200g de chocolat noir
200g de beurre
60g de sucre glace
4 oeufs
70g de poudre de noisettes
du praliné noisette

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 200°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat

Mélanger ensemble les oeufs et le sucre glace

Ajouter le mélange chocolat / beurre et mélanger

Incorporer la poudre de noisette

Enfourner 6 minutes

Puis baisser le thermostat à 120°C et laisser cuire 20 minutes

Laisser complètement refroidir pour pouvoir démouler

Garnir de praliné noisette