



Fondant chocolat et pistache

Ingredients

125g de chocolat noir
90g de beurre
2 oeufs
50g de sucre
38g de farine
4 grosses cuillères à café de pâte à tartiner à la pistache

Étape de la recette

--->> Pour 4 gros fondants

Préchauffer le four 170C

Mettre les 4 grosses cuillères café de pâte à tartiner congeler sur un papier four ou dans des petits moules

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre en petits morceaux

Laisser tiédir

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Incorporer le mélange chocolat/beurre fondu

Ajouter la farine et mélanger

Verser dans les moules jusqu'à moitié

Déposer la pâte à tartiner congelée et recouvrir d'une bonne cuillère soupe de pâte

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir avant de démouler