



Fondant mascarpone et chocolat

Ingredients

250g de mascarpone

4 oeufs

50g de sucre glace

40g de farine

200g de chocolat noir

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Fouetter la mascarpone puis y verser le chocolat fondu.

Ajouter les oeufs 1 par 1 en mélangeant.

Incorporer le sucre glace puis la farine.

Verser la préparation dans le moule beurré

Mettre au four préchauffé 150°C pendant environ 20 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de cacao