



Fondant chocolat caramel

Ingredients

200g de chocolat noir

3 oeufs

397g de lait concentré sucré au caramel

55g de farine

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four 180C

Faire fondre au bain marie le chocolat noir

Hors du feu incorporer le lait concentré sucré au caramel (397g c'est une petite bote)

Ajouter les oeufs 1 par 1 et mélanger entre chaque ajout

Verser la farine tamisée et mélanger de nouveau

Enfourner pendant 16 minutes

Et le tour est joué !