

## Fondant au chocolat



### Ingrédients (pour 6 personnes)

- . 200 g de chocolat noir Nestlé / 4 œufs / 50 g de sucre en poudre
- . 50 g de farine / 5cl de lait / 3 cuiller. à soupe de crème fraîche
- . 100 g de beurre / 1 pincée de sel

**A l'aide d'un batteur, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre dans un petit bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine et mélanger.**

**Faire fondre le chocolat cassé en petits morceaux dans une grande jatte avec le lait, aux micro-ondes (environ 2 mn), en remuant, et ajouter le beurre ramolli (mais pas fondu). Préchauffer, à ce moment, le four à 200°. Verser sur cette préparation le mélange jaune d'œufs-sucre-farine (légèrement tiède) et bien mélanger le tout.**

**Battre les 4 blancs avec sel, en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Verser cette pâte dans un moule à manqué ou un petit moule à tarte beurré. Enfourner 15 mn. Laisser ensuite la porte du four ouverte 5 min. et sortir le fondant. Ne pas le démouler. Déguster !!! (Tiède ou froid)....**

**Dany**