



Fondant chocolat-noisettes FRANCE

Pour 8 personnes

PRÉPARATION 20 MINUTES

CUISSON 1 HEURE

35 g de cacao
80 ml d'eau chaude
150 g de chocolat noir fondu
150 g de beurre fondu
275 g de cassonade
125 g de noisettes en poudre
4 œufs, jaunes et blancs séparés
1 c. s. de cacao en supplément

- 1 Préchauffez le four à 180 °C. Graissez un moule à manqué camé de 19 cm de côté ; tapissez le fond et les parois de papier sulfurisé.
- 2 Délayez le cacao dans l'eau, dans un saladier. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez le chocolat, le beurre, la cassonade, les noisettes en poudre et les jaunes d'œufs.
- 3 Battez les blancs en neige dans un petit saladier. Incorporez la préparation au chocolat en deux fois.
- 4 Versez l'appareil dans le moule et faites cuire 1 heure au four. Laissez reposer 15 minutes avant de démouler sur une grille à pâtisserie. Saupoudrez de cacao tamisé et servez froid.

Par portion lipides 34 g ; 423 kcal

Pratique Ce gâteau peut se garder 4 jours au frais dans un récipient hermétique. On peut également le congeler.