

LE FONDANT AU CHOCOLAT IG BAS DE CHRISTINE

POUR 12 GOURMANDS

Préchauffer le four à 200°.

Casser le chocolat en morceaux dans une casserole et le faire fondre avec le beurre..

Dans un saladier, casser les oeufs et les fouetter. Ajouter la poudre d'amandes, la pincée de sel et la vanille. Bien mélanger.

Verser le chocolat dans le saladier et mélanger.

Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé et y verser l'appareil.

Enfourner pendant 14 minutes.

- 200 g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 50 g de poudre d'amandes en poudre
- 75 g de beurre doux
- 30 g de sucre de coco
- 1 pincée de sel
- Quelques gouttes de vanille liquide