



FONDANT AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 200g de chocolat à cuire
- 200g de compote sans sucre ou allégée en sucre
- 3 œufs
- 100 g de cassonade de préférence (ou sucre en poudre)
- 50 g de farine

Facultatif :

- Poires au sirop coupées, des noix, noisettes... Au gré de vos envies !

TPS PRÉPARATION: 15 MIN

TPS CUISSON : 20 MIN

INDICATIONS

- 1. Faire précuire le four à 180°C.*
- 2. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au miro-ondes.*
- 3. Mélanger le chocolat avec la compote.*
- 4. Ajouter les œufs, le sucre et la farine.*
- 5. Beurrer et sucrer (au lieu de fariner) un moule à gâteaux.*
- 6. Verser le mélange dans le moule, ajouter éventuellement les morceaux de fruits.*
- 7. Mettre à cuire 20 min.*