

Pause gourmande du week-end

Fondant au chocolat (pour 6 personnes)

Ingrédients

- Oeufs : 3 pièces
- Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Beghin Say : 50 grammes
- Farine de blé : 35 grammes
- Chocolat noir : 90 grammes
- Beurre doux : 85 grammes

Préparation :

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.

Blanchir les œufs et Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia au batteur jusqu'à obtenir une mousse compacte.

Ajouter alors le chocolat à la main, puis la farine délicatement.

Découper des bandelettes dans du papier cuisson et les rouler à l'intérieur de cercles en inox disposés sur une plaque de cuisson. Verser ensuite la préparation aux 3/4 des moules, puis enfourner à 200 °C pendant 6 min.

Poser un fondant dans l'assiette. Enlever le cercle, puis le papier et déguster aussitôt.

Astuce du chef :

Servez ce fondant accompagné d'un coulis de fruits rouges ou d'une crème anglaise.

