

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 25 à 30 mn - Difficulté : Facile



Fondant au chocolat léger

> Préparation

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Séparer les blancs des jaunes, ajouter le sucre aux jaunes et fouetter pour faire blanchir le mélange.
- Incorporer la farine et bien mélanger.
- Ajouter ensuite le fromage blanc et bien fouetté pour obtenir un mélange lisse.
- Ajouter enfin le chocolat fondu refroidi.
- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange de façon à obtenir une texture lisse et aérée.
- Verser la préparation dans un moule à manqué et faire cuire environ 25 minutes à 30 minutes à 160°C.
- Laisser refroidir avant la dégustation.

Ingrédients

- 4 oeufs
- 75 g de sucre cassonade
- 3 càs de farine
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de fromage blanc
- 1 pincée de sel