



Fondant chocolat et pistache

Ingredients

125g de chocolat noir
90g de beurre
2 oeufs
50g de sucre
38g de farine
4 grosses cuillères à café de pâte à tartiner à la pistache

Étape de la recette

--->> Pour 4 gros fondants

Préchauffer le four à 170°C

Mettre les 4 grosses cuillères à café de pâte à tartiner à congeler sur un papier à four ou dans des petits moules

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre en petits morceaux

Laisser tiédir

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Incorporer le mélange chocolat/beurre fondu

Ajouter la farine et mélanger

Verser dans les moules jusqu'à moitié

Déposer la pâte à tartiner congelée et recouvrir d'une bonne cuillère à soupe de pâte

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir avant démouler