

Fondant chocolat noisettes

Ingredients
200g de chocolat noir
200g de beurre
60g de sucre glace
4 oeufs
70g de poudre de noisettes
du praliné noisette

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 200C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat

Mlanger ensemble les oeufs et le sucre glace

Ajouter le mlange chocolat / beurre et mlanger

Incorporer la poudre de noisette

Enfourner 6 minutes

Puis baisser le thermostat 120C et laisser cuire 20 minutes

Laisser compltement refroidir pour pouvoir dmouler

Garnir de pralin noisette

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr