



Fondant chocolat sans beurre

Ingredients

4 oeufs
65g de farine
260g de chocolat noir
260g de compote de pomme
100g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 175°C

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne blanc et mousseux

Verser la farine tamisée, mélanger

Ajouter la compote de pommes et mélanger

Incorporer le chocolat fondu

Verser la pâte dans le moule beurré

Enfourner 25 à 30 minutes