



Chocolant au chocolat sans beurre

Ingredients

5 oeufs
110g de cassonade
110g d'huile
240g de chocolat noir
100g de farine

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le chocolat et l'huile au bain marie

Fouetter les oeufs et la cassonade

Ajouter le mélange chocolat/huile et mélanger

Incorporer la farine

Verser dans le moule préalablement beurré

Enfourner environ 15 minutes