



Bondant chocolat caramel

Ingredients

200g de chocolat noir
3 oeufs
397g de lait concentré sucré au caramel
55g de farine

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -
- Préchauffer le four à 180°C
- Faire fondre au bain marie le chocolat noir
- Hors du feu incorporer le lait concentré sucré au caramel (397g c'est une petite boîte)
- Ajouter les oeufs 1 par et 1 et mélanger entre chaque ajout
- Verser la farine tamisée et mélanger de nouveau
- Enfourner pendant 16 minutes
- Et le tour est joué !