RUBRIQUE CUISINE

Fondant au chocolat à la compote de pommes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 200 g de compote de pommes ou pommes/poires ou pommes/châtaignes
- 50g de farine
- 100 g de sucre
- vanille (ou cannelle ou ….)

Procédé :

Faire chauffer le four à 180 °.

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au four à micro-ondes.
Quand il est fondu mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Battre le sucre, les œufs et la vanille pour obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la compote de pommes puis le chocolat fondu.

Faire cuire 20 mn dans un moule à manqué beurré et saupoudré de farine.

Laisser complètement refroidir et couper en petits carrés.