

Fondant choco-noisette

Pour 4 personnes :

- ✓ 120g de chocolat noir 70%
- ✓ 5 càs d'eau
- ✓ 30g purée de noisette
- ✓ 100g sirop agave
- ✓ 4 œufs
- ✓ 20g farine de riz



Préchauffer le four 180°

Faire fondre au bain marie le chocolat avec 5 càs d'eau chaude

Ajouter la purée de noisette, sirop agave et jaune d'œuf, la farine

Battre les blancs en neige et les incorporer au reste de la préparation

Verser dans un moule 24 cm ou dans des ramequins

Mettre au four pour 20 à 30 mn

Le gâteau gonfle pendant la cuisson et se rétracte en refroidissant doucement au four

Dégustez le encore tiède avec de la crème soja vanille ou crème anglaise

