

Fondant au chocolat - sans gluten



Pour 8 personnes – Préparation 20 mn – Cuisson 30 mn

Ingrédients :

- 125 g de chocolat
- 4 œufs
- 2 c. à soupe de lait
- 125 g de sucre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 c. à soupe de farine de châtaigne ou de riz
- 50 g de poudre d'amandes

- Préchauffer le four à 180 °C
- Dans une casserole, fondre le chocolat avec le lait et la crème sur feu doux. Remuer avec une cuillère en bois.
- Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat fondu.
- Verser la farine et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs en neige et ajouter progressivement le sucre. Incorporer délicatement.
- Beurrer un moule et verser la préparation.
- Cuire au four 30 mn.
- Démouler tiède et laisser refroidir.

