

Fondant...au chocolat blanc

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 167 g de chocolat blanc
 - 3.5 oeufs
- 40 g de sucre
- 67 g de beurre
- 60 g de farine

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre.

Battre les oeufs, ajouter le sucre et la farine puis le mélange
chocolat/beurre fondus.

Mélanger énergiquement le tout.

Mettre une feuille de papier sulfurisé au fond d'un moule à tarte,
verser la préparation et enfourner 15 à 18 min à 180°
en surveillant bien la cuisson.

Sortir du four, laissez tiédir, râpez un peu de copeaux de
chocolat blanc sur le dessus (ou mettre une petite framboise)
et vous reste plus qu'à déguster

Recettes de Caline

Bonne dégustation à toutes & tous !!