



## Fondant chocolat noisettes

### Ingredients

|                            |
|----------------------------|
| 200g de chocolat noir      |
| 200g de beurre             |
| 60g de sucre glace         |
| 4 oeufs                    |
| 70g de poudre de noisettes |
| du praliné noisette        |

### Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 200°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat

Mélanger ensemble les oeufs et le sucre glace

Ajouter le mélange chocolat / beurre et mélanger

Incorporer la poudre de noisette

Enfourner 6 minutes

Puis baisser le thermostat à 120°C et laisser cuire 20 minutes

Laisser complètement refroidir pour pouvoir démouler

Garnir de praliné noisette