



Fondant baulois

Ingredients

4 oeufs
200g de beurre demi-sel
25g de farine
200g de cassonade
130g de chocolat noir
70g de chocolat au lait
1cuillère à soupe de caramel beurre salé

Étape de la recette

- Pour un moule de 20-22cm -

Faire fondre ensemble les chocolats et le beurre au micro onde ou au bain marie

Mettre de côté

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble les oeufs et la cassonade jusqu'à ce que la préparation double de volume

Ajouter la farine

Puis incorporer le mélange beurre/chocolat fondu et le caramel beurre salé

Lorsque la préparation est homogène, la verser dans le moule

et mettre 2h au frais ou 25 minutes au congélateur pour les pressés

Préchauffer le four à 200°C

Enfourner pour 5 minutes à 200°C puis 35 minutes à 125°C

Laisser refroidir et mettre au frais 4h avant de démouler et de déguster