

Fondant au chocolat au piment d'espelette

Pour 6 personnes

préparation : 15 mn

cuisson : 10 minutes

Ingrédients

200g de chocolat noir
4 œufs
100g de beurre
60g de sucre en poudre
50g de farine
6 CS de vinaigre à la pulpe de piment d'Espelette

Recette

Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C).

Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu doux.

Dans un saladier, mélangez le sucre, les œufs, la farine et le chocolat. Mélangez bien.

Versez la préparation dans des moules à fondant en silicone.

Faites cuire au four 8 à 10 minutes.

A la sortie du four, laissez-les refroidir puis démoulez. Servez les fondants avec un filet de vinaigre de piment d'Espelette.

Bon Appétit !