

Fondant choco-noisette



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de sucre complet
- 5 œufs
- 100 g de purée de noisette
- 30 ml d'huile de noisette
- 70 ml d'huile de colza
- 1 cuillère à soupe de farine

✓ **Préparation :**



Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Versez la purée de noisette, l'huile de noisette et l'huile de colza sur le chocolat fondu. Mélangez au fouet.

Ajoutez le sucre et mélangez de nouveau.

Incorporez les œufs un à un à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez la farine et lissez bien le mélange.

Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné ou dans un moule en silicone. Enfourez pour 20 minutes. Le gâteau doit être encore légèrement tremblotant au milieu.

Démoulez tiède et laissez refroidir avant de déguster. Le fondant est encore meilleur le lendemain.

www.audalacuisine.com