

## Le fondant au chocolat et aux noix

### Ingrédients :



- 125 g de chocolat noir



- 125 g de beurre



- 3 oeufs



- 130 g de sucre



- 60 g de farine



- 70 g de cerneau de noix

### **Préparation :**

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
3. Dans un récipient, mettre le sucre et les œufs. Fouetter, puis y ajouter le chocolat et le beurre.
4. Mélanger la farine et les cerneaux de noix concassés ensemble et ajouter le tout à la préparation.
5. Prendre des petits moules et les beurrer, ou une plaque de plusieurs moules en silicone, puis y verser la préparation.
6. Mettre au four pendant 8 min (pas plus).
7. Servir tiède avec une petite crème anglaise.

### **Résultat :**

**Bonne dégustation !**



Lou-Ann