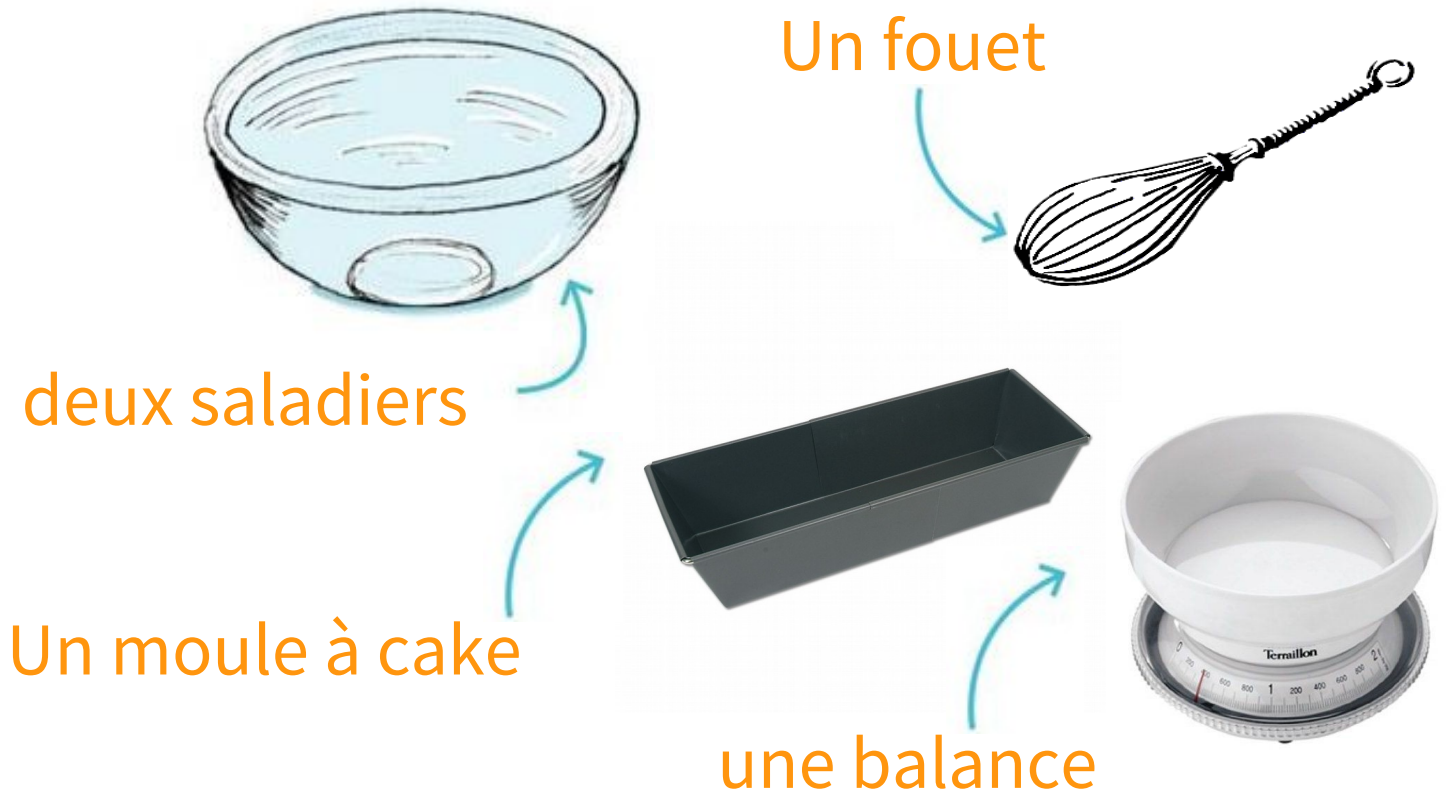
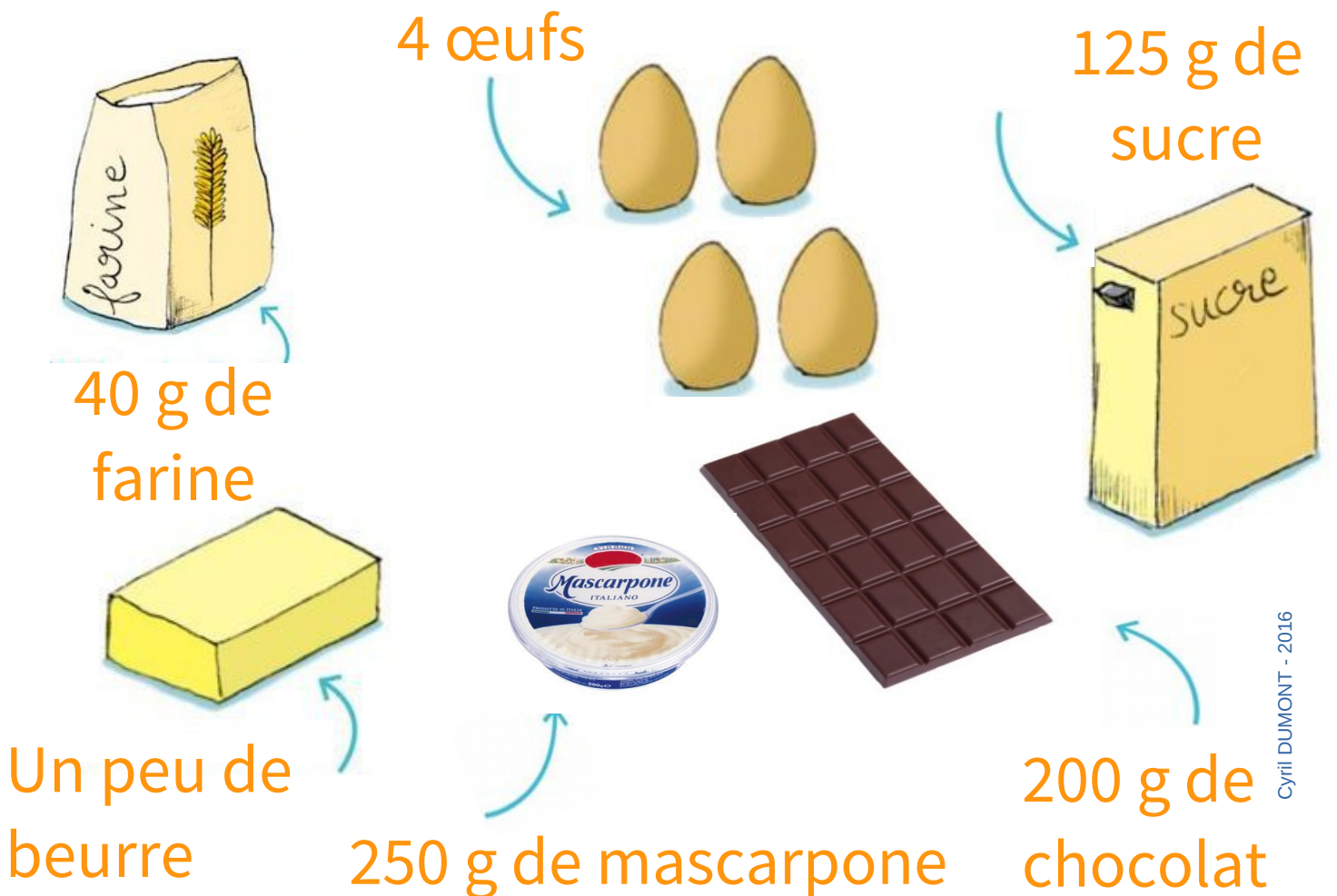


# Le fondant au chocolat

## Ustensiles



## Ingrédients



## Le fondant au chocolat - les étapes

1.

Casser le chocolat noir en petits morceaux dans un saladier et le faire fondre..

2.

Ajouter le mascarpone ; bien mélanger.

3.

Dans un autre saladier casser les œufs ; battre énergiquement.

4.

Ajouter le sucre et la farine ; mélanger.

5.

Ajouter le mélange chocolat-mascarpone. Mélanger le tout

6.

Chemiser le moule à cake : napper de beurre puis saupoudrer de farine

7.

Verser l'appareil dans le moule et cuire environ 25 minutes à 200°.