

Fondant au chocolat de Nathalie (Trish Deseine)

<http://sophie.over-blog.com/article-24484576.html>



Pour 6 à 8 personnes : (plutôt 8-10 personnes)

200 g de chocolat (64%)

~~200 g~~ de beurre (160 g)

~~250 g~~ de sucre (150 g : si on en met moins, il n'y a plus la croûte croustillante)

5 œufs

1 cs de farine

Faire fondre doucement le chocolat et le beurre, ajouter le sucre.

Laisser tiédir puis ajouter les œufs un par un.

Enfin, ajouter la farine.

Enfourner 20 min à 190°C dans un moule à manquer de 20 cm (*le centre doit rester tremblotant*)

Pour la sauce à l'orange :

1 orange et demi à presser

1/2 orange en quartiers

30 g de sucre

2 cs de farine

Mélanger sucre, jus et farine. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson 2 min.

Fouetter constamment. Ajouter les quartiers d'orange, servir tiède.