



Fondant Chocolat - Menthe

Ingrédients (pour 6 personnes)

200g de Chocolat Noir
100g de beurre
397g de lait concentré sucré
4 oeufs
30g de farine
10 feuilles de Menthe

Dans une casserole, faire chauffer le lait concentré. Dès qu'il est bien chaud (attention, ne pas le faire bouillir), ajouter les feuilles de menthe et recouvrir la casserole d'une assiette. Laisser infuser le tout pendant 1 heure.

Enlever la menthe du lait.

Préchauffer votre four à 180°.

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.

Dans un saladier, battre les œufs. Ajouter le lait concentré. Mélanger.

Ajouter le mélange Chocolat - beurre à la préparation et mélanger à nouveau.

Ajouter la farine et mélanger.

Verser la pâte dans votre moule à manquer et mettre au four pendant 20 minutes.