

Fondant au chocolat caramel



Pour 4 personnes:

- 1 tablette de 170 g de chocolat Nestlé dessert caramel
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 70 g de farine
- 60 g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre 130 g de chocolat en morceaux avec de le beurre au micro-ondes (ou au bain-marie).

Y ajouter le sucre, les oeufs et la farine. Bien mélanger et ajouter le reste de chocolat concassé en grosses pépites.

Verser la préparation dans un moule (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone).

Enfourner et laisser cuire 15 min.

Pas de panique si à la sortie du four, le gâteau semble à peine cuit, c'est normal! Laisser refroidir et démouler.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>