

Fondant au chocolat pimenté

- par Léa Pétraroli -

Pour 8 parts – 25 minutes de préparation, 15 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 4 œufs
- 120 grammes de sucre en poudre
- 100 grammes de farine
- 85 grammes de beurre
- 200 grammes de chocolat noir
- 6 bonnes pincées de piment d'Espelette



Etapes de préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper le chocolat en morceaux. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes à puissance minimale. Mélanger puis ajouter le piment. Laisser tiédir.
3. Mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la farine petit à petit. Incorporer le mélange au chocolat.
4. Verser la préparation dans un moule et enfourner pendant 10 minutes.
5. Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.

Astuce : Vous pouvez accompagner ce dessert d'une boule de glace, d'une crème anglaise...

