

Land art gourmand

Une émotion à laisser fondre

Réalise une des cinq émotions, seul ou en famille



FONDANT AU CHOCOLAT

- 200 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 50 g d'huile de coco vierge
- 50 g de farine

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
- Battre les blancs en neige.
- Mélanger les jaunes et le sucre puis l'huile, la farine et le chocolat fondu.
- Ajouter les blancs et continuer de remuer.
- Verser la pâte dans un moule beurré.
- Cuire à 180° pendant 15 mn.

