Fondant au chocolat sans farine

29/09/2015 à 14h20

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 2 œufs, jaunes et blancs séparés
- 100 g de chocolat à pâtisser amer (1 tablette), fondu
- 25 g de beurre à température ambiante, en petits morceaux
- 1 cuillère à café de sirop d'agave
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille ou d'amande

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C ;
- Beurrez/huilez votre moule ;
- Battez les blancs en neige avec une pincée de sel ;
- Battez les jaunes et le sirop d'agave ensemble, puis ajoutez le beurre petit à petit en continuant à battre. Ajoutez l'arôme ;
- Mélangez la mixture au chocolat fondu petit à petit ;
- Incorporez les blancs ;
- Faites cuire 30 à 40 mn selon la forme de votre moule.