

RECETTE

Fondant à la Pâte à tartiner noisettes et cacao Bonne Maman

Pour 6 personnes

- 2 grandes cuillères de Pâte à tartiner Bonne Maman
- 200 gr de chocolat noir 70%
- 4 œufs
- 80 gr de beurre
- 70 gr de farine



Préparation :

- Concassez la tablette de chocolat en morceaux. Faites fondre le chocolat noir avec le beurre dans une casserole à feu doux. Mélangez bien.
- Battez les œufs, ajoutez la Pâte à tartiner Bonne Maman puis battez à nouveau pour obtenir un mélange lisse.
- Ajoutez le chocolat et le beurre à votre mélange, puis versez la farine en mélangeant bien pour avoir une pâte homogène.
- Beurrez et farinez un plat. Versez-y la préparation et laissez cuire 10 minutes à 180°C.
- Au bout de 10 minutes, vérifiez la cuisson, le gâteau doit être cuit au-dessus mais encore moelleux à l'intérieur (la lame du couteau doit ressortir humide). Si nécessaire cuire encore 2-3 minutes.
- Servir encore tiède, en saupoudrant d'un peu de cacao amer.