

FONDANT CHOCOLAT NOIR & COCO



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 3 œufs
- Chocolat noir 100g
- Huile de tournesol 60g
- Farine ou maïzena 40g
- Noix de coco râpée 100g
- Sucre blanc, roux ou cassonade 70g

Astuces :

- Opter pour un chocolat noir de qualité : 70% de cacao si possible.
- Le choix du moule est très important : entre 20 à 23 cm de diamètre, pas plus, pas moins.
- À conserver à température ambiante dans les 2 jours.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 12 minutes
Pour 6 à 8 personnes (= plat de 20 à 23 cm de diamètre)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Faire **fondre** le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
3. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs et le sucre.
4. **Ajouter** le chocolat fondu et fouetter.
5. Ajouter l'huile de tournesol et fouetter.
6. Ajouter la noix de coco râpée et fouetter
7. Ajouter la farine ou la maïzena et fouetter.
8. **Verser** la préparation dans un **moule de 20 à 23 cm de diamètre**.
9. Enfourner pendant **12 minutes**. À la fin de la cuisson, laisser reposer hors du four, il va durcir un peu.



@Recettes100faim.fr