

LE FONDANT AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Ingrédients : **200** g de chocolat noir à 70 % de cacao.
1 blanc d'oeuf monté en neige.
20 cl de crème de soja.
40 g de sucre roux ou rapadura.
60 g de poudre d'amandes.

Mettre la **crème de soja** dans une casserole à fond épais, porter à ébullition. Sortir du feu et y mettre le chocolat noir cassé en petits carrés ainsi que le sucre. Remuer pour faire tout fondre et faire refroidir à **température** ambiante.

Ensuite, y incorporer le blanc d'oeuf monté en neige très ferme avec la poudre d'amande et **mélanger délicatement**.

Beurrer et fariner des petits moules individuels, y verser l'appareil.

Faire cuire à four chaud (**180°**) pendant 8 à 10 mn. Sortir les moules et retourner-les sur une assiette sans plus attendre. Les faire refroidir.

REGALEZ-VOUS