

Fondant au chocolat sans beurre



15 min



20 min



6 parts



Facile

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 80 ml d'huile neutre (tournesol)
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Faites fondre le chocolat, puis incorporez l'huile hors du feu.
3. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez le chocolat, puis la farine et le sel.
5. Versez dans un moule beurré-fariné et enfournez 20 à 22 min : le centre doit rester coulant.

 **L'astuce du chef :** Pour un cœur bien coulant, sortez le fondant quand la lame ressort encore légèrement humide au centre. Laissez tiédir 10 min avant de démouler.