

Fondant au chocolat d'Elise

3 oeufs
125 g de beurre
40 g de sucre
200 g de chocolat noir
2 pincées de fleur de sel
15 g de cacao

Faites blanchir les jaunes et le sucre, incorporez le chocolat préalablement fondu et le beurre fondu à température ambiante. Incorporez peu à peu es blancs montés en neige avec la fleur de sel.

Versez la préparation dans un plat à tarte préalablement beurré et fariné pour éviter que le gâteau ne colle.

Faites cuire au bain-marie pendant 45 minutes à 200°C. Démoulez, saupoudrez de cacao et décorez de fleurs de pensées.

