

# Fondant au chocolat léger

## Pour 8 personnes

**4 oeufs**

**75 g de sucre cassonade**

**3 cuillères à soupe de farine**

**200 g de chocolat noir**

**200 g de fromage blanc**

**1 pincée de sel**



**1/** Faire fondre le chocolat au bain-marie.

**2/** Séparer les blancs des jaunes, ajouter le sucre aux jaunes et fouetter pour faire blanchir le mélange.

**3/** Incorporer la farine et bien mélanger.

**4/** Ajouter ensuite le fromage blanc et bien fouetté pour obtenir un mélange lisse.

**5/** Ajouter enfin le chocolat fondu refroidi.

**6/** Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange de façon à obtenir une texture lisse et aérée.

**7/** Verser la préparation dans un moule à manqué et faire cuire environ 25 minutes à 30 minutes à 160°C.

**8/** Laisser refroidir avant la dégustation.

**9/** Il est encore meilleur le lendemain.

**La touche d'Odile :**

**Ajouter 60gr de pralin après l'ajout du chocolat fondu.**