

FONDANT AU CHOCOLAT A LA COMPOTE DE POMME

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 6 (256 Kcal par portion)

Ingrédients:

4 œufs

180 g de compote de pomme

80 g de farine

150 g de chocolat noir

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie.
3. Incorporer la compote, puis les œufs
4. Ajouter la farine et mélanger.
5. Tapisser 6 ramequins de papier cuisson et y répartir la pâte.
6. Enfourner les fondants au chocolat et à la compote de pommes pour un quart d'heure.