

Fondant au chocolat et à la compote de pommes : la recette facile

✂ Préparation 10 mn 🏠 Cuisson 20 mn ⌚ Temps Total 30 mn



Ingrédients / pour 6 personnes

- 200 g de chocolat noir à dessert, 3 œufs, 200 g de compote de pommes, 50 g de farine, 100 g de sucre, vanille

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180 °c. Faire fondre le chocolat au bain marie à sec. Laisser fondre doucement le chocolat sans y toucher. Quand le chocolat est complètement ramolli, mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien lisse et retirer du feu.
- 2 Dans une jatte, battre les œufs, le sucre et la vanille jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la farine tamisée et mélanger bien. Ajouter ensuite la compote de pommes puis enfin le chocolat fondu. Verser dans un moule à manqué beurré et saupoudré de farine. Faire cuire 20 minutes.

Pour finir

A la sortie du four, laisser un peu tiédir avant de démouler. Laisser complètement refroidir puis coupe en petits carrés.