



FONDANT léger au Chocolat

Temps préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 25 mn + 10 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 250g de ricotta
- 4 oeufs
- 80g de sucre
- 30g de fécule de maïs (*type Maïzena*)
- 10g de cacao (*type Van Houten*)
- 100g de compote de pommes
- 200g de chocolat à dessert à 65%
- 40ml d'huile neutre (*huile pépins de raisin*)
- une pincée de sel.

Matériel : 1 moule à manqué de 20 cm

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

1 – Faire fondre au bain marie, le chocolat. Dès qu'il est fondu, ajouter l'huile et le cacao. Bien mélanger.

2 – Dans le bol du robot, battre à vive allure, le sucre fin avec les oeufs jusqu'à blanchiment (environ 3 mn).

3 – A vitesse très lente, ajouter la ricotta, la fécule de maïs, la compote de pommes et la pincée de sel.

4 – Ajouter à la préparation, le chocolat fondu. Mélanger en soulevant bien la préparation.

5 – Beurrer le moule à manqué. Verser la préparation au chocolat..

CUISSON :

Mettre en cuisson pendant 25 mn à Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

Puis éteindre le four et laisser la gâteau reposer dans le four (fermé) pendant 10 mn supplémentaires.

Sortir le gâteau du four et le laisser complètement refroidir.
Le démouler et le réserver au frais pendant une nuit.