

Le Fondant Renversé Chocolat & Chantilly

Ingrédients :

- ♥ 4 œufs
- ♥ 130 gr de sucre (10 gr + 120 gr)
- ♥ 100 gr de beurre
- ♥ 60 gr de crème fraîche
- ♥ 160 gr de chocolat noir fondu
- ♥ 30 gr de farine
- ♥ 1 pincée de sel



Préchauffer le four à **200 °C**.



Les blancs en neige ♥

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, ajouter 10 g de sucre et fouetter à nouveau. Réserver.



La pâte ♥

Dans un saladier, fouetter les 4 jaunes d'œufs avec les 120 gr de sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la crème fraîche, le beurre fondu tiède et le chocolat noir fondu tiède (pour éviter de cuire les jaunes). Mélanger, puis incorporer la farine.



Le mélange final ♥

Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation à l'aide d'une spatule.



La cuisson ♥

Verser la pâte dans le grand moule. Enfourner **10 à 15 minutes** à **200 °C**.



Le démoulage ♥

Laisser reposer **5 minutes** dans le moule avant de démouler.

