

# Fondant au Chocolat & Fromage Frais

 6 Parts

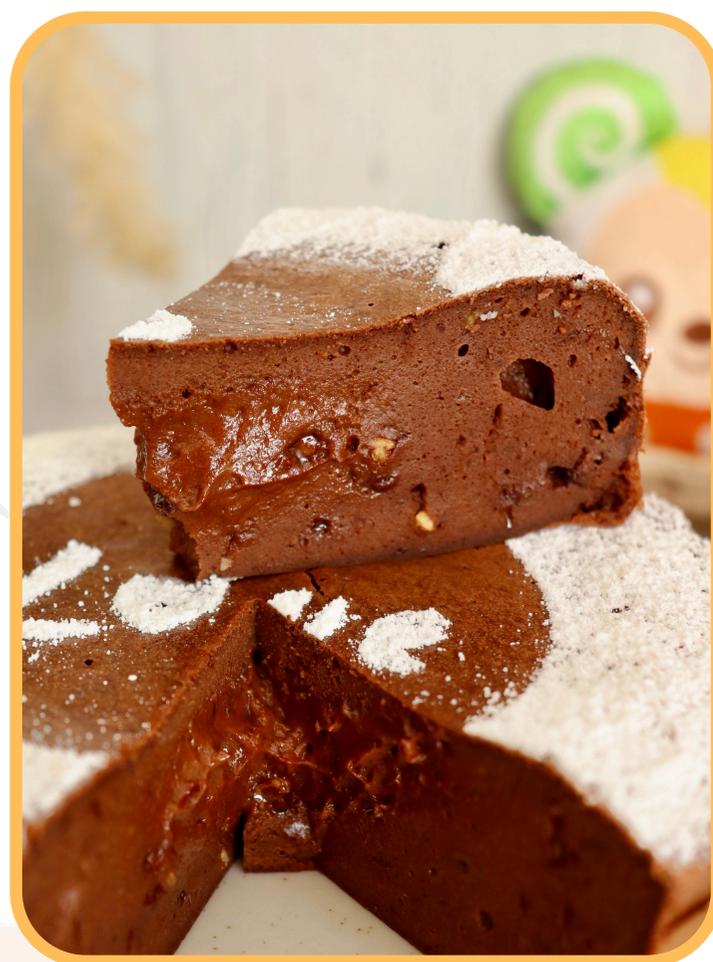
 10min

 25min

 4-5 jours au frais

## Ingrédients Moule Ø16cm

- 200gr de Chocolat Noir
- 200gr de Fromage Frais (type St-Môret, Philadelphia...)
- 4 Œufs
- 50gr de Farine
- 1 Pincée de Fleur de sel (sel à défaut)



## Préparation :

- Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou bain marie et réserver.
- Dans un saladier, fouetter les œufs et le fromage frais puis ajouter la farine et le sel.
- Ajouter le chocolat fondu mais revenu un peu à température pour ne pas cuire les œufs.
- Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 20 à 25min selon la texture que vous souhaitez à cœur.
- Sortir et laisser refroidir quelques minutes avant de démouler et décorer si souhaité.
- Ultra gourmand tiède et tout aussi fondant et frais après repos au frais.
- Conserver au frais 4jours, pour retrouver le côté coulant, on peut repasser quelques secondes au micro-ondes.

## Apports Nutritionnels

Pour 1/6 : Cal = 325 Glu = 24.1gr dont 16.9gr de sucres Prot = 9.2gr Lip = 20.7gr