**Recette : fondant au chocolat**



**Ingrédients :**

140g de chocolat noir

20g de beurre

100g de compote de pommes

2 œufs

100g de fromage blanc

60g de farine

**Etapes**

1) Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol. Laisser refroidir.

2) Dans un saladier, casser les œufs et bien les battre.

3) Ajouter la farine puis la compote et le fromage blanc. Bien remuer.

4) Verser le mélange chocolat + beurre refroidi dans le saladier et bien mélanger, jusqu’à obtenir un mélange homogène.

(5) Si on veut, à ce moment-là de la recette, on peut ajouter des fruits dans la pâte.

6) Verser la pâte dans le moule (penser à beurrer le moule s’il n’est pas en silicone) et enfourner 20 minutes à 180°C.

7) Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur avant de le déguster bien frais !