



Fondant chocolat et ricotta

Ingredients

50g de beurre
150g de chocolat noir
3 oeufs
40g de farine
60g de crème liquide entière
70g de sucre
250g de ricotta

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au micro onde ou au bain marie

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Ajouter la farine, la crème liquide et mélanger

Incorporer le mélange beurre/chocolat

Verser la ricotta et mélanger

Enfourner 25 minutes