



## Fondant chocolat au fromage blanc

LA CUISINE DE BOOMY



- 250 gr de fromage blanc
- 200 gr chocolat noir
- 100 gr sucre en poudre
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 cs de cacao non sucré
- 40 gr farine
- 3 œufs

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la préparation de l'appareil.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, réserver.

Monter les blancs en neige, réserver.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Verser dans un saladier et incorporer le fromage blanc.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et l'extrait de vanille, le mélange doit blanchir et doubler de volume. Incorporer ensuite le mélange chocolat / fromage blanc. Mélanger la farine et le cacao et verser dans le bol du robot et mélanger délicatement (vit 1-2).

Incorporer une grosse cuillère des blancs au chocolat en fouettant vivement puis incorporer délicatement le les blancs en neige restants.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser votre appareil dans le moule tablette et enfourner pour environ 25 min.

Laisser tiédir avant de démouler.