

Fondant chocolat-coco au mascarpone

Pour un moule de 22cm de diamètre

90g de chocolat noir

90g de chocolat blanc

200g de mascarpone

3oeufs

50g de sucre

60g de farine

30g de poudre de coco

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre les chocolats au micro onde ou eu bain mari, mélangez le au mascarpone puis incorporez les œufs, le sucre, la farine et la poudre de coco. Mélangez bien puis versez la pâte dans le moule.

Enfournez à 200°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de démoulez.