

Fondant noir aux oranges confites

Ingrédients :(pour 6 personnes)

250g de chocolat noir

6 œufs

150g de sucre

40 g de farine

125 de beurre+30g pour le moule

120 g d'écorces d'orange confites

4 cl de Cointreau

Préparation :

Beurrez un moule à tarte de 30cm de diamètre

Préchauffez lz four à 180°c(th6)

Coupez les oranges confites en petits dés et mettez-les dans le Cointreau.

Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble pour obtenir une pommade

Séparez les blancs d'œufs des jaunes; réservez.

Battez les jaunes au fouet avec 100g de sucre et ajoutez-les au mélange beurre chocolat

Montez les blancs en neige serrés avec 50g de sucre à la fin et incorporez les délicatement à la préparation

Versez la farine en pluie et mélangez avec la spatule, sans casser les blancs

Remplissez le moule parsemez d'écorces d'orange-et faites cuire pendant 30/à 35minutes.

Démoulez chaud sur le plat et servez tiède.

1 recette par personne