

## Fondant au chocolat sans matières grasses

---

### Ingédients

- 200g de chocolat pâtissier
- 150g de compote de pommes sans sucres ajoutés
- 3 oeufs
- 50g de farine
- 60g de sucre
- 1 càc de levure chimique

### Préparation

Préchauffez le four à 180 degrés.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un cul de poule, fouettez les oeufs avec le sucre. Versez la compote, la poudre d'amande, la levure. Mélangez. Ajoutez le chocolat fondu.

Mélangez et versez dans un petit moule à cake, préalablement chemisé si besoin.

Enfournez pour une vingtaine de minutes. La pointe de couteau doit ressortir humide. Le centre du gâteau est tremblotant.

Laissez refroidir avant de pouvoir le découper et de le déguster. Conservez le fondant au frais. Il gardera cette texture plusieurs jours.

---

*So foodista*