

# Bienvenue chez Christumm

## ~~ Kikachoko ~~

Si, comme moi, vous utilisez un moule Demarle, pas besoin de bain marie pour la cuisson !



- 300 grs de chocolat noir
- 125 grs de beurre
- 6 oeufs
- 100 grs de sucre
- 150 grs de crème fraîche liquide

- Beurrer et sucrer le moule
- Faire fondre le beurre et le chocolat au micro ondes ou au bain marie
- Monter les blancs en neige en serrant avec la moitié du sucre
- Fouetter les jaunes avec le sucre restant
- Ajouter la crème fraîche puis le mélange beurre chocolat
- Fouetter
- Ajouter les blancs délicatement
- Enfourner dans un bain-marie pendant 50/55 minutes à 150°
- Sortir du four et laisser reposer 5 minutes dans le bain-marie puis le sortir et le laisser refroidir avant de démouler