

Bienvenue chez Christhummm

~~ 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