

## Fondant chocolat / caramel

Écrit par Hélène

Dimanche, 20 Novembre 2011 13:11 - Mis à jour Dimanche, 20 Novembre 2011 13:17

---

Aujourd'hui, vous n'aurez malheureusement pas la photo de mon fondant car je l'ai cassé en le démoulant ! :-S Pensez donc à bien beurrer votre moule !

**Pour 6 personnes.**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

### Ingrédients :

- 250 g de chocolat au lait au caramel
- 3 œufs
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 50 g de farine
- 1 dose craquante Créasun « Chocolat et caramel au sel de Guérande »

### Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
2. Pendant ce temps, battre les œufs et le sucre.
3. Ajouter la farine, mélanger.
4. Y incorporer le mélange beurre-chocolat.
5. Verser dans un moule beurré.
6. Saupoudrer la dose craquante Créasun.
7. Faire cuire environ 20 min à 180 °C, en fonction du fondant désiré.

## Fondant chocolat / caramel

Écrit par Hélène

Dimanche, 20 Novembre 2011 13:11 - Mis à jour Dimanche, 20 Novembre 2011 13:17

---

