

Fondant au chocolat aux écorces de yuzu

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200g de chocolat noir
- 4 œufs
- 100g de beurre
- Une noix de beurre pour le moule
- 100g de sucre
- 50g de farine
- Une poignée d'écorces de yuzu concassées en petit morceaux

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C

Faire fondre le chocolat et le beurre en morceaux au micro-ondes ou au bain marie.

Ajouter le sucre, les œufs et la farine et bien mélanger. Ajouter les écorces de yuzu et mélanger à nouveau.

Beurrer le moule et verser la pâte.

Faire cuire au four environ 10 à 12 minutes. Si le gâteau ne paraît pas assez cuit et trop moelleux à la sortie du four c'est normal, il se solidifiera en refroidissant.

Démouler le gâteau et le cacher sinon il sera mangé très très vite par le moindre gourmand alentours.

Bon appétit !

