



**Fondant au chocolat
à la fleur de sel**

Recette spéciale
mémoire

Ingédients pour 4 personnes

150 g de chocolat noir (70% cacao)

3 œufs

120g de poudre d'amandes

70 g de sucre

6 cl d'huile d'olive vierge

½ cuillère à café de fleur de sel

½ cuillère à café de cacao

Concassez et faites fondre le chocolat au bain marie

Hors du feu, incorporez l'huile d'olive

Préchauffez le four à 170°C

Fouettez les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange augmente de volume et devienne mousseux

Incorporez la poudre d'amandes et le chocolat fondu et bien mélanger

Tapissez un moule à manqué (20cm de diamètre) avec du papier cuisson et huilez au pinceau.

Versez la préparation et laissez cuire de 15 à 18 mns

Mélangez le cacao et la fleur de sel et parsemez-en le gâteau une fois tiède

