

# Fondant chocolat pralinoise ( thermomix )

## Ingrédients :

100g beurre  
2 œufs  
70g farine  
60g sucre  
170g chocolat pralinoise

## Préparation :

1. préchauffer le four th 6 (180 °)
2. mettre dans le bol le beurre et les carrés de chocolat pralinoise
3. faire fondre 4min à 90°C vitesse 1(si carré de chocolat non fondu sur l'hélice remettre 30sec)
4. ajouter dans le bol les œufs la farine et le sucre
5. Mélanger 30sec vitesse 3 (si farine restée sur l'hélice remettre 10 sec)
6. Mettre la préparation dans un moule et enfourner pendant 15min

Rajouter quelques minutes s'il ne vous parait pas assez cuit mais attention il doit rester fondant, moelleux à l'intérieur.

Délicieux avec une glace à la vanille ou une crème anglaise

Pour info la recette peut être réalisée sans thermomix.