



## FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET AU CAMEL DE BEURRE SALE

- 250 g de chocolat NOIR
- 175 g de sucre
- 120 g de beurre demi-sel
- 4 oeufs
- du poivre

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Faire un caramel en mettant le sucre avec un peu d'eau dans une casserole. Couper le beurre en petits morceaux que vous verserez dans le caramel hors du feu. ATTENTION : remuer immédiatement pour que le caramel reste liquide.

Verser ensuite sur cette préparation le chocolat coupé en morceaux et bien mélanger.

Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes un à un à la préparation chocolatée. Donnez un tour de moulin à poivre.

Monter les blancs en neige auxquels vous aurez ajouté une pincée de sel et les incorporer à la préparation.

Beurrer un moule à manqué, y verser la préparation et faire cuire 25 minutes, pas plus !

Démouler encore tiède. Attention : les blancs d'œufs ont rendu le gâteau fragile ; il faut le démouler délicatement et ne pas trop le manipuler (je le sais, j'ai testé!) avant de le servir.