

FONDANT AU CHOCOLAT - RICOTTA - TONKA



- 200 g de chocolat noir**
- 250 g de ricotta**
- 2 œufs**
- 4 cuillères à soupe de farine**
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc ou crème fraîche**
- 75 g de sucre**
- 1 fève Tonka**

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 2 Battre les œufs avec le sucre.
- 3 Fouetter le fromage blanc ou la crème fraîche avec la ricotta pour les détendre et les ajouter au mélange précédent.
- 4 Ajoutert la farine et un peu de fève tonka râpée.
- 5 Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde et l'incorporer au mélange.
- 6 Verser la préparation dans un moule beurré et enfourner 25 min.
- 7 Laisser refroidir puis mettre au frais juqu'au service.