

# Fondant au chocolat, sarrasin et noisette de Pauline



4-5 personnes



15 min + 20  
min de cuisson



## Ingrédients

- 30g de farine de sarrasin de la Ferme de Guichet
- 100g de compote de pommes
- 200g de chocolat noir 70 % cacao
- 3cl d'huile de noisette
- 3 œufs
- 50g de sucre de coco
- 1 poignée de noisettes concassées

## Recette

1. Faire fondre le chocolat.
2. Battre les œufs avec le sucre de coco. Ajouter le chocolat fondu, l'huile de noisettes et la compote de pommes. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène puis ajouter la farine.
3. Verser dans un moule huilé. Mettre les éclats de noisettes par-dessus. Cuire 20 min à 170°C.
4. Une fois la cuisson terminée, sortir du four et laisser refroidir à température ambiante.

*Vous pouvez le déguster de suite ou après réfrigération pour avoir la texture de fondant*