

## Fondant au chocolat et à la morve de troll



### Ingrédients

- 250 g de chocolat noir à pâtisser (du corsé pour moi)
- 150 g de beurre demi-sel (aux cristaux pour moi)
- 150 g de sucre roux
- 150 g de farine
- 2 œufs + 1 jaune
- 1 petit pot de crème de pistache (environ 4 ou 5 grosses cuillères à soupe)

Dans un petit saladier, mettre le chocolat coupé e morceaux et le beurre et faire fondre doucement au micro ondes.

Dans un autre saladier, battre les œufs, le jaune et le sucre au fouet électrique. Lorsque le mélange est mousseux, ajouter le mélange beurre-chocolat. Mélanger doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène, puis terminer avec la farine.

Préchauffer le four à 180°C.

Déposer la pâte dans un moule carré (ou rond, faut pas être sectaire).

La pâte est un peu épaisse, je l'ai étalée à la cuillère dans le moule.

Déposer de grosses cuillères de crème de pistache sur la pâte et à l'aide d'un couteau, faire des spirales.

Enfourner pour 15 minutes, puis baisser la température à 150°C et laisser cuire encore 10 minutes.

Sortir du four, attendre que le gâteau ait complètement refroidi pour le démouler (sinon c'est la catastrophe) et déguster coupé en petits carrés, avec un bon thé.