

Fondant au chocolat

Ingrédient:

- 418g de chocolat noir
- 480g de crème réduite (**3 fois**)
- 640g de crème monté

Méthode:

-Faire fondre le chocolat dans la crème réduite (**3 fois**), puis ajouter la crème montée, bien mélanger avec une marise, puis mettre le tout dans un cercle dans le plat de fond de tarte, et le laisser au frigo pendant au moins 2h.