



Fondant au chocolat aux noix, aux noisettes et graines de courge

Pour 6 à 8 personnes :

Pour le fondant :

- 210 g de chocolat noir à 70 %
- 210 g de crème de soja (ou autre crème végétale)
- 90 g de sucre de canne blond non raffiné
- 75 g de farine de riz complet (*farine d'épeautre complète pour ma part*)
- 3 oeufs

Pour le croquant :

- 30 g de noix
- 30 g de noisettes
- 30 g de graines de courge
- 10 g de sucre de canne blond non raffiné
- 2 pincées de sel (*j'ai utilisé de la fleur de sel*)

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec la crème et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Hors du feu, incorporer la farine puis les oeufs un à un.

Verser la pâte dans un moule à manqué préalablement huilé ou recouvert de papier cuisson.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une poêle, faire dorer à sec les noix et les noisettes grossièrement concassées et les graines de courge. En recouvrir la pâte puis saupoudrer avec le sucre et le sel (je les ai préalablement mélangés pour homogénéiser les poudres).

Cuire au four pendant 25 à 30 min. Servir à température ambiante et conserver à température ambiante.

Pour 1 oeuf soient trois petits fondants, j'ai fait cuire environ 20 min.