



FONDANT D'AUTOMNE AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes, il faut :

- 300 g de chocolat noir
- une belle grappe de raisin chasselas (une soixantaine de grains)
- 4 oeufs
- 100 g de beurre
- une cuillère à soupe de miel
- une cuillère à café de vanille en poudre (je n'avais plus de gousse)
- une cuillère à soupe de sucre

Faire fondre 20 g de beurre et y faire confire pendant une demi-heure les grains de raisin avec le miel et la vanille.

Préchauffer le four à 180° (th 6) et séparer les blancs des jaunes.

Faire fondre le chocolat, ajouter le beurre avant de lisser et d'incorporer les oeufs, une fois la préparation tiédie.

Monter les blancs en neige et ajouter la cuillère de sucre.

Incorporer les blancs à la préparation chocolatée.

Verser le tout dans un moule beurré et répartir les raisins confits.

Faire cuire 35 mn avant de déguster, tiède de préférence.