

Ingrédients

- 4 œufs
- 200 gr de sucre
- 125 gr de chocolat noir
- 125 gr de farine
- 200 gr de crème fraîche

Décor :

50 gr de sucre glace
Râpez finement le chocolat.

Battez le sucre et les œufs pendant 5 mn au fouet
Ajouter à ce mélange le chocolat, la farine et la crème fraîche
Faites cuire à four chaud 40 mn env.
Laisser refroidir avant de démouler
Décorez à l'aide du sucre glace

