



Folie au chocolat noir

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 8 personnes :

150 gr de chocolat noir pâtissier
ikalia sans gluten 70 % à la fleur de sel

2 gros oeufs

2 càs de farine de poudre d'amande

1 càs de sirop d'érable cru

30 ml d'huile d'olive N°2 by
Amandine Poli

1 càs de bicarbonate de soude

5 ml de lait de coco

Dans une casserole, mettre le chocolat en petits morceaux et rajoutez le lait de coco. À feu doux, remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Attention de ne pas trop le faire chauffer. Rajoutez les 2 oeufs dans le mélange choco-coco, et bien mélangez avec un fouet. Laissez refroidir quelques minutes.

Ensuite, rajoutez le sirop d'érable, l'huile d'olive, le bicarbonate de soude, et terminez par la farine pour obtenir un mélange onctueux.

Préchauffez votre four à 200 degrés et enfourner 20 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez refroidir avant de le démouler.

Un incontournable !