

FONDANT AUX PRUNEAUX et au CHOCOLAT

150 g de pruneaux dénoyautés

1 bol de thé

100 g chocolat

2 œufs

30 g sucre complet

80 g farine T80

2 café de poudre à lever

Faire tremper les pruneaux dans le thé pendant 1 h environ

Les égoutter et les mixer

Faire fondre le chocolat au bain marie

Battre les œufs avec le sucre complet et incorporer la pulpe de pruneaux

et le chocolat fondu, bien remuer,

Puis incorporer la farine et la poudre à lever mélangées

Faire cuire dans un **moule à cake** huilé - Four Th 175° - 25 à 30 mn

Laisser refroidir avant de démouler