Fondant façon cheesecake

6 pers | 15 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 4 oeufs
- 150 g de beurre + 1 noix (moule)
- 200 g de crêpes dentelles
- 170 g de chocolat à pâtisser
- 110 g de sucre en poudre
- Cacao en poudre non sucré

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Découper un disque de papier cuisson de la même taille que celle de votre moule à manqué, et le disposer au fond.

Etape 2

Concasser les biscuits secs et les mélanger avec 50 g de beurre ramolli. Disposer cette préparation au fond du moule. Réserver au frais 1 heure.

Etape 3

Dans une casserole, préparer un sirop avec 10 cl d'eau et le sucre, puis le faire bouillir. Retirer du feu et ajouter le chocolat préalablement fondu et le reste de beurre coupé en petits morceaux. Remuer doucement.

Etape 4

Ajouter les oeufs un à un, puis verser cette préparation dans le moule sur les biscuits secs.

Etape 5

Faire cuire le gâteau au bain-marie 40 minutes, puis le laisser reposer au frais 1 heure. Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre.