 **Fondant glacé au chocolat**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :
-200 g de chocolat noir
- 250 g de mascarpone
- 40 g de farine
- 4 œufs
- 75 g de sucre glace
Glaçage :
- 50 g de beurre
- 100 g de chocolat noir**

**1 moule beurré de 20cm x 20 cm (moule tablette pour moi)
Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

**Le biscuit :**Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Travailler au fouet le mascarpone avec les œufs et le sucre jusqu'à ce que l'ensemble soit lisse.
Ajouter la farine et le chocolat fondu et travailler pour obtenir une pâte homogène.
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 20 à 25 minutes.

**Le glaçage :**Dix minutes avant la fin de la cuisson, faire fondre le chocolat avec le beurre.
Laisser reposer le gâteau dans son moule pendant quelques minutes : Il va s'affaisser légèrement.
Verser le glaçage sur le gâteau et l'égaliser à la spatule ou en remuant le moule pour le faire couler sur toute la surface.

Laisser refroidir avant de démouler et de couper en petits carrés.