 **La truffe géante d’Anne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Truffe-g%C3%A9ante-dAnne-IMG_5164_31550.jpg) **Pour un gâteau ou 36 mini navettes**

**- 125g de beurre  
- 125 g de sucre en poudre  
- 200 g de chocolat noir  
- 3 œufs  
- 40 g de farine  
- Une belle pincée de fleur de sel**

**1 plat à tarte ou 1 moule à gâteau d'environ 20 x 20 cm beurré ou chemisé de papier cuisson (moule tablette ou moule cosy pour moi)**  
**ou plaques d'empreintes de mini navettes**  
**Préchauffage du four (Chaleur tournante)**  
**à 240°C pour les grands et 180°C pour les mini**

**Faire fondre** le beurre et le chocolat au micro-ondes ou à feu doux.  
**Travailler au fouet** le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Ajouter le chocolat**, puis la farine et la fleur de sel.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**Fouetter** pour rendre le mélange bien homogène  
**Verser la pâte** dans le plat choisi, le grand, ou les petits.  
**Enfourner** pour 7 à 8 minutes pour le grand moule et pour 4 à 5 minutes pour les mini.  
**Laisser refroidir puis placer au-moins 2 heures au réfrigérateur avant de démouler.**