 **Fondant rose au chocolat**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 4 œufs  
- 250 g de lait concentré sucré  
- 30 g de farine  
- 200 g de chocolat noir  
- 75 g de crème liquide  
- 1 càc de fleur de sel  
- 75 g de pralines pâtissières**

**1 moule carré de 21 cm de côté (moule tablette pour moi)**  
**Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante)**

 Mettre dans un bol la crème et le chocolat en morceaux.Laisser fondre au micro-ondes pendant 1 mn 30 à 1000 Watts (ou bien sur feu doux).  
Lisser et laisser tiédir.  
Concasser les pralines.  
Fouetter les œufs.  
Incorporer la farine et le chocolat.  
Fouetter pour obtenir une préparation homogène.  
Incorporer les pralines, la fleur de sel et le lait concentré et bien mélanger.  
Verser la pâte dans le moule.Enfourner pour 30 minutes.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.  
Découper en carrés pour servir.