

## Carrés fondants chocolat-mascarpone

---

Pour une vingtaine de carrés  
20 minutes de préparation  
40 minutes de cuisson

### Ingrédients pour la pâte au mascarpone

250g de mascarpone  
50g de sucre en poudre  
1 œuf

### Ingrédients pour la pâte au chocolat

200g de chocolat dessert  
75g de farine  
40g de beurre  
2 œufs  
130g de sucre en poudre  
2 cuillères à café d'extrait de vanille



## Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Préparez la pâte au mascarpone en mélangeant le sucre, le mascarpone et l'œuf entier. Réservez.

Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-onde à puissance minimum. Laissez refroidir, puis incorporez le sucre et l'extrait de vanille. Fouettez. Ajoutez les œufs, 2 cuillères à soupe d'eau et la farine. Mélangez.

Placez la pâte au chocolat dans le fond d'un moule carré ou rectangulaire. Ajoutez la pâte au mascarpone. Vous pouvez mélanger légèrement les 2 pâtes si vous souhaitez obtenir une marbrure.

Enfournez pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la pâte au mascarpone ne soit plus tremblotante.