

Le fondant au chocolat



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

8 à 10 personnes

Ingrédients :

200 g de chocolat noir

100 g de beurre

100 g de sucre

5 oeufs

4 cuillères à soupe rase de farine

Recette :

Faire préchauffer le four

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde (décongélation) ou au bain marie.

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige.

Une fois le chocolat et le beurre bien fondus, rajouter les jaunes et bien mélanger.

Ajouter le sucre, mélanger

Ajouter la farine, mélanger.

Ajouter les blancs en neige sans les casser.

Beurrer et fariner un moule et ajouter la préparation.

Faire cuire à 180° pendant 20 min