

Super fondant au Chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 200g de chocolat
- 130g de sucre
- 70g de beurre
- 50g de farine
- 3 oeufs



Ustensile spécifique : un moule au choix (pas trop grand max 20 cm)
pour moi, un moule en silicone forme tablettes

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C th. 6.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Laisser le mélange.
- Ajouter les œufs 1 à 1 en mélangeant soigneusement.
- Ajouter le sucre puis la farine tout en mélangeant à chaque étape.
- Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 20 min environ.
- Sortir le gâteau sans attendre et déguster tiède ou froid.

Bon appétit !