

Fondant au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 150g de beurre
- 4 œufs
- 120g de sucre
- 70g de farine



Ustensiles spécifiques : 1 cul-de-poule, un fouet, une casserole, une spatule haute température, un moule Marguerite et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule sur la plaque aluminium.
- Faire fondre le chocolat et le beurre à feu très doux. Bien lisser.
- Dans le cul-de-poule fouetter les œufs entiers et le sucre.
- Ajouter la farine puis le chocolat fondu.
- Bien mélanger puis verser dans le moule.
- Enfourner durant 30 min. Le milieu doit rester un peu tremblotant.

Bon appétit !



Moule Marguerite

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle