



Fondant au chocolat



Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir
- 150 gr de sucre
- 150 gr de beurre
- 50 gr de farine
- 3 Œufs

Recette pour 8 personnes

Préparation de la recette (±15 minutes)

Temps de cuisson : 20 minutes

- Préchauffer le four à 150°
- Faire fondre doucement le chocolat
- Travailler le beurre mou avec le sucre.
- Ajouter les œufs un à un en alternant avec la farine et mélanger / travailler bien la pâte à chaque ajout.
- Incorporer le chocolat fondu au mélange.
- Beurrer le moule et verser y la pâte
- Enfourner et laisser cuire pendant 25 à 30 minutes.
- Surveiller bien la cuisson : la lame d'un couteau plongée dans le gâteau doit ressortir humide.



Recette proposée par Marlène et réalisée par le groupe des 4 ans