

FICHE CUISINE

RECETTE FONDANT CHOCOLAT

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 4 œufs
- 100g de beurre
- 70g de sucre en poudre
- 50g de farine

Réalisation :

Étape 1 :

Préchauffez le four à 200°C.

Étape 2 :

Dans une casserole ou au micro-onde, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux.

Étape 3 :

Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine et le mélange chocolat/beurre fondu. Mélangez bien.

Étape 4 :

Beurrez et farinez un moule et versez la pâte à gâteau.

Étape 5 :

Faites cuire au four environ 10 à 11 minutes. À la sortie du four le gâteau ne paraîtra pas totalement cuit.

