

Fondant au chocolat

Recette

Pour 6 personnes.

Ingrédients :

- 50g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 200g de chocolat pâtissier
- 100g de beurre plus 1 noix pour beurrer le moule
- 3 œufs.

Temps total 40 minutes :

- 10 minutes de préparation
- et 30 minutes de cuisson

Préparation :

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

ÉTAPE 2

Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.

ÉTAPE 3

Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.

ÉTAPE 4

Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

ÉTAPE 5

Faites cuire au four environ 20 minutes.

ÉTAPE 6

A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.