

FONDANT AU CHOCOLAT

Préparation : 15 mm

Cuisson : 18 à 20 mm

Ingrédients :

- 200 g de chocolat à cuire
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 5 oeufs
- 4 cuillères à soupe rases de farine

Préparation :

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre au bain marie à feu doux,

Quand c'est bien fondu, ajouter les jaunes d'oeufs. Bien battre.

Ajouter ensuite le sucre et la farine, puis incorporer les blancs d'oeufs montés en neige bien ferme.

Bien graisser et fariner un moule à manqué.

Cuire à four moyen (180° C environ) de 18 à 20 mm suivant le fondant souhaité.