

## FONDANT AU CHOCOLAT



### Ingrédients pour 4-6 personnes :

- 250 g de chocolat noir à pâtisser
- 200 g de beurre
- 5 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 250 g de sucre cassonade

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes en position décongélation.

Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre, ajouter la farine puis le chocolat fondu.

Beurrer et fariner un moule à manqué, verser la préparation et enfourner pendant 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.