

Fondant au chocolat

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 120g de sucre de canne (roux)
- 200g de beurre demi sel
- 4 œufs
- 100g de farine

Etapes :

- 1) Préchauffez le four à 200°C
- 2) Faire fondre le chocolat au bain marie (ou micro-onde) en rajoutant un peu d'eau
- 3) Faire fondre le beurre
- 4) Mélanger le beurre et le chocolat fondu
- 5) Dans un grand saladier mélanger les œufs et le sucre puis rajouter la farine
- 6) Mélanger le tout
- 7) Verser le tout dans un moule beurré fariné
- 8) Faire cuire 25 min (environ)

Cette recette peut être réalisée pour des portions individuelles ou un gâteau

