

FONDANT AU CHOCOLAT DE THERMOVIVIE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [THERMOVIVIE](#)

Ingrédients:

- 200 g chocolat noir
- 120 g de beurre
- 100 g de sucre
- 4 oeufs
- 80 g de farine

Préparation:

- Préchauffer le four à 180 degrés
- dans le bol, mettre les morceaux de chocolat
- et les broyer 10 secondes à vitesse 9.
- Ajouter le beurre
- et régler 2 minutes à 50 degrés vitesse 2.
- Incorporer ensuite le sucre, les oeufs et la farine.
- Régler 40 secondes à la vitesse 5.
- Poser le moule sur la plaque perforée
- Verser la pâte dans le moule
- laisser cuire 24 minutes à 180 degrés.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.