

# RECETTE DU FONDANT AU CHOCOLAT

## INGREDIENTS

SUCRE  
200 G



BEURRE  
MOU  
200 G



1 TABLETTE de  
chocolat dessert



4 OEUFS



FARINE  
100G



SUCRE  
VANILLE  
1 sachet



# RECETTE DU FONDANT AU CHOCOLAT

## *USTENSILES*

UN SALADIER



UNE CUILLÈRE  
EN BOIS



UNE SPATULE



UN COUTEAU  
DE CUISINE



UN GRAND  
MOULE OU  
DES PETITS  
MOULES

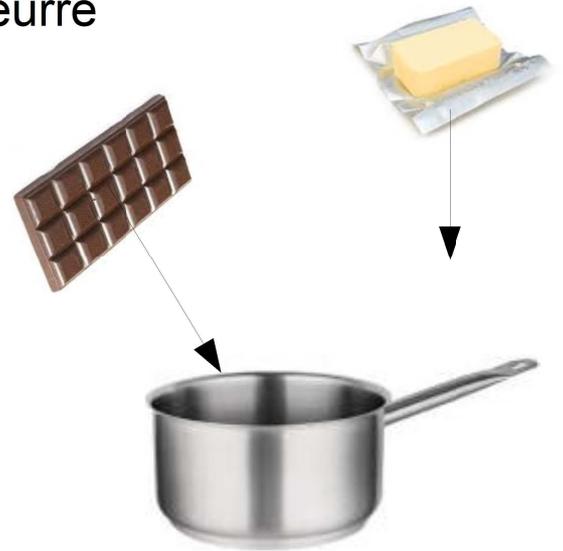
UNE  
CASSEROLE



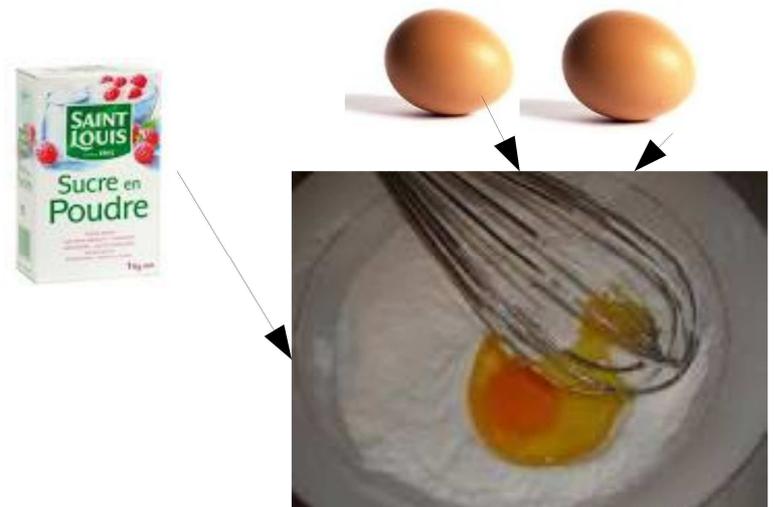
# RECETTE DU FONDANT AU CHOCOLAT

## DÉROULEMENT

**1** Dans une casserole faire fondre le beurre et le chocolat; puis faire refroidir.



**2** Dans un saladier, mélanger le sucre et les oeufs.



**3** Verser le contenu de la casserole dans le saladier. Mélanger



**4** Ajouter la farine petit à petit en mélangeant.



**5** Verser le contenu du saladier dans le moule



**6** Faire cuire pendant 30 minutes à 150° pour un grand moule; 10 à 15 minutes pour des petits moules.

