

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

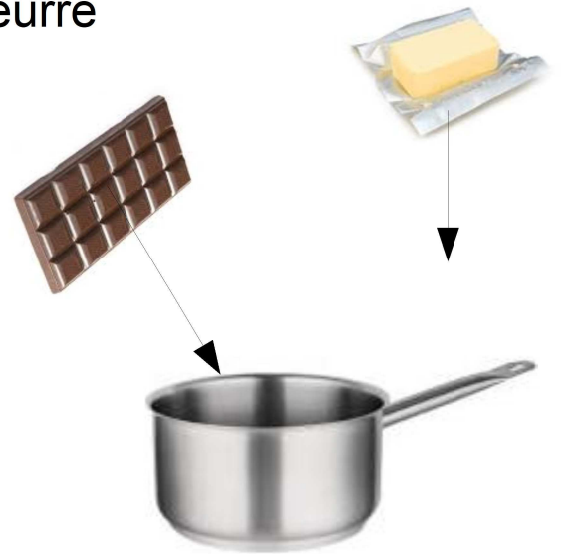
UNE
CASSEROLE



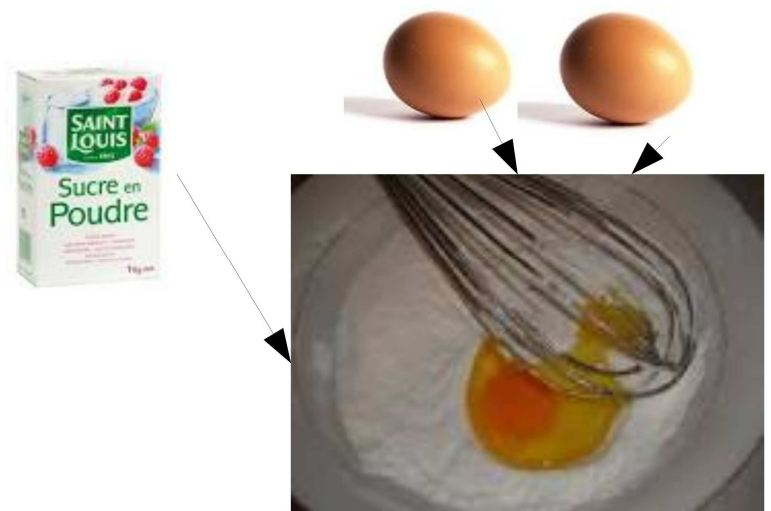
RECETTE DU FONDANT AU CHOCOLAT

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.

