

RECETTE DE CUISINE

TITRE : Fondant au chocolat

Nombre de personnes : ? (peut-être 6)

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- 200 g de chocolat
- 100 g de beurre
- 5 œufs
- 100 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de farine

Ustensiles :

- 1 cuillère à soupe
- 1 moule
- 1 grosse casserole
- 1 petite casserole
- 2 récipients
- Un batteur ou un fouet
- Une cuillère en bois

Déroulement

1. **Faire fondre** le chocolat avec le beurre au bain marie
2. **Séparer** les jaunes des blancs des 5 œufs
3. **Monter** les blancs en neige
4. **Mélanger** le chocolat et le beurre fondus avec les jaunes d'œufs
5. **Ajouter** le sucre et la farine et mélanger
6. **Incorporer** délicatement les blancs en neige en plusieurs fois
7. **Verser** la préparation dans un moule beurré et fariné
8. **Mettre** au four à 180° pendant 20 minutes