

Le fondant au chocolat



QUANTITÉ

4/6 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 250g de chocolat noir pâtissier (type Nestlé Dessert)
- 150g de beurre
- 3 oeufs
- 140g de sucre
- 50g de farine
- une cuillère à café de levure chimique
- du sucre glace (facultatif) pour la décoration



Préchauffez le four à 150°C.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, la farine et la levure.

Ajoutez ensuite le mélange beurre-chocolat fondu et mélangez bien jusqu'à obtenir une texture lisse.

Versez la préparation dans un moule à manqué légèrement beurré et/ou fariné.

Faites cuire à 150°C pendant 20 minutes (la durée peut varier selon le four).

Laisser refroidir hors du four puis saupoudrez de sucre glace à l'aide d'un chinois.

Et hop, il ne vous reste plus qu'à déguster sans modération avec un thé ou un chocolat chaud (#chocolataddict).