

Iucullus succullus



FONDANT AU CHOCOLAT

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes
(Pour 8 personnes)

Les ustensiles :

- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 cuiller en bois
- 1 petit saladier (bain-marie)
- 1 moule



Les ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 c. à soupe de farine
- 4 œufs



Préchauffe ton four à 190°C.

Pendant ce temps, coupe le chocolat en carrés et le beurre en petits dés. Mets tous les morceaux de beurre et les carrés de chocolat dans un saladier. Fais-les fondre au bain-marie.

Pour cela, fais chauffer une casserole avec de l'eau dedans et mets le saladier dessus. Au bout de quelques minutes, le chocolat et le beurre vont fondre : remue avec la cuiller en bois pour bien les mélanger. Hors du feu, ajoute le sucre. Mélange bien.

Laisse refroidir un peu. Ajoute les œufs un à un en remuant bien à chaque fois. Ajoute ensuite la farine.

Lisse bien ton appareil : il ne doit pas y avoir de grumeaux.

Verse cette préparation dans un moule. Si tu

as peur que le gâteau accroche le moule, tu peux chemiser ce dernier avec un peu de beurre et de farine. Fais cuire au four pendant 30 minutes. Laisse-le refroidir avant de le manger.