

<http://clg-saint-exupery-contres.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article906>



Le Fondant au chocolat

- C.D.I. - Contr'Infos : journal du collège - Le coin des gourmands... -



Date de mise en ligne : lundi 26 novembre 2012

Copyright © Collège Saint-Exupéry CONTRES - Tous droits réservés

Fondant au chocolat

200g de chocolat pâtissier

200g de beurre

4 oeufs

80g de farine

150g de sucre

[Recette gateau au chocolat moelleux](#)

- Au bain marie, faites fondre le chocolat avec le beurre (cassez la tablette de chocolat en morceaux pour qu'il fonde plus vite).
- Pendant ce temps, mélangez les oeufs et le sucre.
- Lorsque le mélange est clair, ajoutez la farine.
- Une fois bien incorporée, ajoutez lentement le chocolat fondu avec le beurre en remuant sans cesse.
- Versez la pâte homogène dans un moule beurré et fariné.
- Puis enfournez à 180° (thermostat 6) pendant 45 minutes environ. Il est nécessaire de surveiller la cuisson (elle varie en fonction des fours et de la hauteur du moule).

Un régal !

Elif