

Fondant tout chocolat  
(Cuisseur de petit déjeuner)

Pour 2/3 personnes :

70 g de beurre,

70 g de chocolat noir,

50 g de sucre,

2 oeufs

15 ml de farine.

Préparation :

Faire fondre le beurre et le chocolat 45 secondes dans un chofésert. Une fois fondu mélanger le sucre, les oeufs et la faîne.

Versez la préparation dans le moule. Faites cuire couvert, 1 mm 50 à 600 watts. Laissez reposer 3 mm et démoulez le fondant qui doit rester légèrement coulant au milieu.

Excellent nature, vous pouvez aussi le servir avec une crème anglaise ou d'une boule de glace à la vanille.

