|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Fondant au chocolat |  | |
|

|  |
| --- |
| Pour 6 personnes  préparation: 20 minutes  cuisson: 30 min  Ingrédients:   * 200gr de chocolat pâtissier * 60gr de beurre * 4 cuillèrées à soupe de farine * 4 oeufs * 150gr de sucre     préparation:   1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. 2. Séparer les jaunes d'oeufs des blancs. 3. Ajouter le beurre ramoli au chocolat fondu, 4. ensuite les jaunes, 5. puis le sucre et la farine. 6. Montez les blanc en neige bien ferme. 7. Incorporez-les délicatement au mélange.   Cuire au four à 180° (th.6) pendant env.30 minutes.  !!!! Régalez-vous !!!!! |