

"Le fondant au chocolat"

selon Isabelle et Alexandre

pour 4 à 6 personnes

125 gr de beurre
130 gr de chocolat noir
125 gr de sucre
55 gr de farine
4 oeufs entiers

- Faire fondre le chocolat et le beurre dans un saladier au micro-ondes.
 - Mélanger la farine et le sucre puis ajouter les oeufs et mélanger à nouveau au fouet.
 - Mélanger délicatement le chocolat et le beurre à l'aide d'une spatule en bois, puis l'incorporer dans le deuxième appareil toujours à l'aide de la spatule.
 - Beurrer des moules individuels (de préférence en silicone). Incorporer l'appareil à fondant et cuire selon le four 8 à 9 minutes 200°.
- Servir aussitôt.
- Bon appétit !

L'Atelier
18 rue de la bergerie
64200 BIARRITZ
05 59 22 09 37
mail@latelierbiarritz.com
www.latelierbiarritz.com