Recette du "fondant au chocolat" pour 6 personnes:

**-200g de chocolat noir à 66% de cacao minimum**
**-150g de beurre (doux ou demi-sel ou moitié moitié!)**
**-150g de sucre**
**-50g de farine**
**-3 oeufs**

*Préchauffer le four à 150°C.*
*Faire fondre le chocolat avec le beurre, soit au bain-marie, soit au micro-ondes (1min30).*
*Dans un bol, mélanger le sucre avec les oeufs eniters, sans blanchir le tout. (Sur la photo j'ai mis 2 oeufs, car je diminue les doses en proportion pour faire de plus petits gâteaux... sinon je vais me transformer en géant!)*

*Ajouter le mélange chocolat/beurre (mais pas chaud, à peine tiède!). Bien mélanger.*

*Ajouter la farine et mélanger de nouveau.*

*Beurrer et  fariner un moule à bord amovible****assez petit (22cm). Car si le moule est trop grand, la pâte versée sera trop fine et donc trop cuite!!****Sur la photo j'ai utilisé un moule à fond amovible. Il faut dans tous les cas avoir quelque chose qui s'enlève sinon le gâteau ne se démoulera jamais!*

*Cuire à****150°C****pendant 25 minutes.*

*Laisser refroidir puis démouler délicatement. Laisser ensuite reposer au réfrigérateur au moins 3 heures avant de déguster!! Il ets bien meilleur bien froid!!*