

MES TABLES DE FETES



Fondant

Ingrédients pour 8 fondants

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 4 oeufs
- 150 g de sucre roux
- 50 g de farine
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four T6 (180°)

Casser le chocolat et le faire fondre au bain marie ou au micro onde.

Faire fondre le beurre.

Dans un saladier fouetter les oeufs et le sucre, ajouter le beurre fondu tout en fouettant puis la farine en une fois et le sel. Fouetter et incorporer le chocolat fondu. Mélangez bien. Verser cette préparation dans des petits ramequins beurrés et farinés. Mettre au four pour 10 à 12 minutes en fonction de votre four. Le plus dur est d'attendre 5 minutes qu'ils tiédissent avant de les déguster.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>