

Fondant au chocolat dans la Cuisine de Tell c'est ...



Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 22 min



Les Courses

200 g de bon chocolat noir ♥ 200 g de beurre ♥ 250 g de sucre
5 oeufs ♥ 1 cs de farine



Le matériel

1 bol
1 saladier
1 cuillère en bois

1 moule à manqué de 20 cm de diamètre



La Préparation

Préchauffez le four à 190°.

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-onde.

Ajoutez le sucre et laissez refroidir un peu.

Incorporez les oeufs, un par un, en remuant bien puis ajoutez la farine et lissez bien le mélange.

Versez dans le moule recouvert de papier sulfurisé même s'il est en silicone (ceci rendra plus simple le démoulage).

Faites cuire 22 minutes.

Le gâteau doit être limite coulant au milieu (ce n'était pas le cas du mien !!!).

Sortez du four et démoulez rapidement puis laissez le refroidir sur une grille.