DEFI La cuisine est un jeu d'enfant
(pour tous les élèves de l'école)

Le pavé au chocolat de Justine

Préparation : 20 min.

Cuisson :15 mins à 180°

Ingrédients :

- 200g de chocolat à cuire
- 3 œufs
- 160g de beurre (doux ou salé selon les goûts)
- 75g de sucre
- 70g de farine

Déroulement

1) Allumer le four.
2) Faire fondre le chocolat. Puis, quand il est bien onctueux, y ajouter, hors du feu, le beurre coupé en morceaux.
3) Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier.
4) Mélanger les jaunes avec le chocolat, puis ajouter le sucre et la farine.
5) Monter les blancs en neige, puis les ajouter à la préparation sans les faire tomber.
6) Versez dans un moule en silicone, puis mettre au four chaud pendant environ 15 minutes.
7) Laissez refroidir pour démouler et attendre au moins deux heures pour le manger.

Défi relevé !