



Fondant au chocolat

Au micro-ondes

Préparation : 10 min

Cuisson : 6 mn au micro ondes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- ✓125 g de beurre
- ✓125 g de chocolat pâtissier
- ✓3 œufs
- ✓120g de sucre en poudre
- ✓50g de farine

- Faites fondre le beurre et le chocolat 2mn puissance 750watts restitués au micro ondes.
 - Ajouter le sucre, les œufs, la farine et mélangez bien le tout à l'aide du fouet.
 - Versez la préparation dans un plat allant au micro-ondes, légèrement beurré et fariné.
 - Faites cuire 5mn puissance 600 watts restitués.
 - Laissez reposer 2mn
 - Faites cuire à nouveau 1mn puissance 600 watts restitués.
 - Attendez 10 mn avant de démouler ; attention le démoulage est un peu délicat, aidez-vous d'une spatule.
- ☺ Servez avec une crème anglaise ou un coulis d'orange.