

à photocopier 2x.



Fondant au chocolat

Dessert

Végétarien

Très facile :

Bon marché :



Type de cuisson : Four
Puissance de cuisson : Grill

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

quantités à multiplier par 4

- 200 g de chocolat à cuire
- 100 g de beurre doux
- 100 g de sucre semoule
- 5 œufs
- 4 cuillères à soupe rases de farine

Préparation de la recette :

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie à feu doux, ou au micro-ondes sur le programme "décongélation".

Pendant ce temps, séparer les jaunes des blancs d'œuf et monter ces derniers en neige ferme. Réserver.

Quand le mélange chocolat-beurre est bien fondu, ajouter les jaunes d'œufs et fouetter.

Incorporer le sucre et la farine, puis ajouter les blancs d'œufs sans les casser.

Beurrer et fariner un moule à manqué et y verser la pâte à gâteau.

Enfourner à 180°C (thermostat 6) et cuire pendant 20 minutes.

Quand le gâteau est cuit, le laisser refroidir avant de le démouler.

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des Conditions Générales d'Utilisation