

Fondant chocolat

Pour 6 Personne(s)

Facile

10 min + 30 min de cuisson



Ingrédients :

- 200 g de chocolat à pâtisser noir
- 100 g de beurre + une noix pour le moule
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 100 g de sucre en poudre

Préparation :

- 1 - Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Dans une casserole à feu très doux, ou dans un bol au four à micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux.
- 2 - Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs et la farine. Mélangez bien.
- 3 - Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.
- 4 - Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.
- 5 - Faites cuire au four environ 20 minutes. A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.