

Fondant au chocolat



10 min 25 min 10 personnes

Liste des ingrédients

- 1 tablette de 200 g de Chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 4 œufs
- 100 g de beurre Président
- 60 g de sucre en poudre
- 50 g de farine

1

Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C).

2

Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

3

Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine et le chocolat. Mélangez bien.

4

Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.

5

Faites cuire au four environ 10 à 11 minutes. A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.