

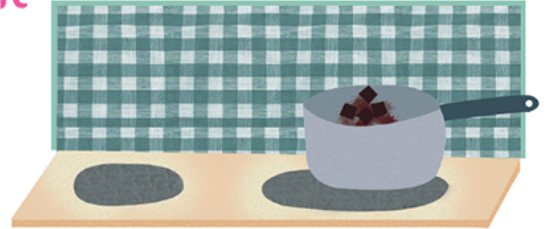
Fondant au chocolat

Pour 6 personnes

- 250 grammes de chocolat noir
- 7 œufs
- 225 grammes de sucre en poudre
- 100 grammes de farine
- 225 grammes de beurre
- beurre et farine pour les ramequins



Préparation



1. Préchauffe le four à 180°C (thermostat 6). Dans une casserole à feu très doux, fais fondre le chocolat et le beurre.



2. Bats énergiquement les œufs et le sucre, jusqu'à l'obtention d'une pâte mousseuse. Mélange délicatement le chocolat fondu à la préparation et incorpore, peu à peu, la farine tout en mélangeant.

3. Verse la pâte dans des petits ramequins beurrés et farinés.



4. Laisse-les cuire 8 à 10 minutes. Démoule délicatement et sers aussitôt.

