








Fondant au chocolat







Temps de cuisson : 25 minutes à 150°C

Ingrédients :



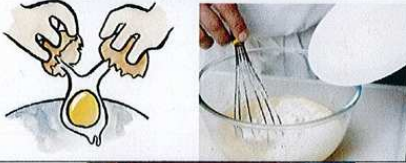




				
	150 grammes		3	1 tablette

Ustensiles :

					
un saladier	un plat	un couteau	une fourchette	un verre	une casserole

Etapes de préparation :

1. Préchauffer le four thermostat 5 (150 °C).	
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie.	
3. Mélanger le beurre mou avec le sucre.	
4. Ajouter les œufs un à un en alternant avec la farine.	
5. Ajouter le chocolat fondu.	
6. Beurrer un moule et y verser la pâte.	
7. Faire cuire 25 minutes.	