

Pour 6 personnes

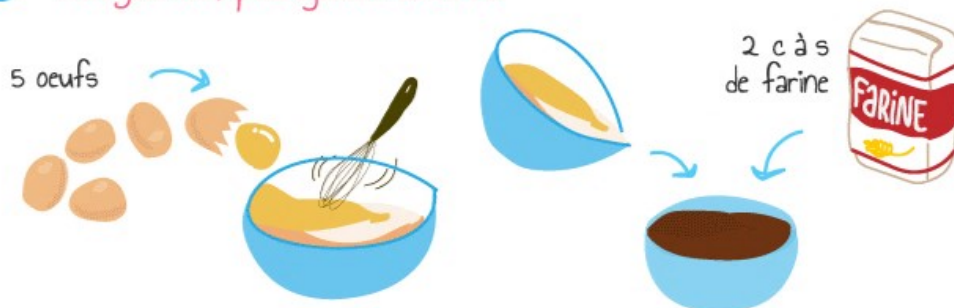
Fondant au Chocolat



- 1 Faites fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux dans une casserole à feu doux. Ajoutez le sucre et mélangez.



- 2 Battez les oeufs entiers, puis incorporez-les au mélange précédent. Mélangez bien, puis ajoutez la farine.



ASTUCE

Pour un fondant plus moelleux et aéré, montez les blancs en neige.

- 3 Versez la préparation dans un moule à gâteau rectangulaire beurré, puis enfournez pendant une trentaine de minutes.

