

Fondant au chocolat de Tiago

Tu as besoin



x2



Ingrédients :

- 150g de chocolat noir
- 50g de chocolat blanc
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 50g de farine
- 3 œufs



Préparation

1. Allumez le four à 180°C
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes (puissance 450 w) pendant 4 minutes.
3. Dans un saladier, Mélangez le sucre avec les œufs.
4. Ajoutez ensuite la farine et mélangez.
5. Incorporez le chocolat et mélangez encore. (Attention aux gourmands plus tard la dégustation)
6. Beurrez le moule puis versez la pâte et mettre au four pendant 20 minutes

Vous pouvez déguster le fondant au chocolat avec une crème anglaise.

