

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 200g de chocolat pâtissier
- 200g de beurre
- 200g de sucre
- 4 oeufs
- 100g de Maïzena

Préparation:

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole.

Puis verser dans une terrine. Ajouter le sucre et mélanger. Laisser tiédir, puis ajouter les oeufs et la Maïzena. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et la verser dans un moule beurré ou muni d'un papier sulfurisé.

Mettre au four et laisser cuire 15 à 20 min.

Attendre que le fondant ait refroidi avant de le démouler sinon celui-ci risquerait de se décomposer et le chocolat fondu de couler.

