



## FONDANT CHOCOLAT

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 7 minutes**

### **Ingrédients (pour 6 personnes) :-**

- 125 g de beurre demi sel
- 125 g de sucre en poudre
- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 40 g de farine

### **Préparation de la recette :**

Faire préchauffer le four thermostat 9.

Faire fondre le beurre. Faire fondre le chocolat. Mélanger le beurre avec le sucre. Ajouter le chocolat fondu. Bien mélanger. Ajouter les 3œufs et la farine.

Mettre le mélange dans un plat à tarte **habillé de papier sulfurisé.**

Faire cuire 7 mn au four chaud.

Laisser refroidir au moins deux heures au réfrigérateur.

Démouler bien froid. Servir avec une boule de glace vanille ou framboise