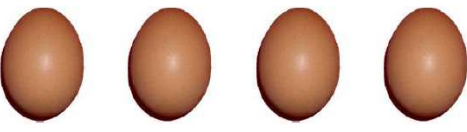


LE FONDANT AU CHOCOLAT

INGREDIENTS /

4 ŒUFS 

5 ML DE LAIT 

125 GR DE BEURRE 

100 GR DE SUCRE 

60 GR DE FARINE 

200 GR DE CHOCOLAT 

MATERIEL /

UNE CUILLERE 

....

UN FOUR 

UN MOULE 

UNE CASSEROLE 

2 SALADIERS 

UN COUTEAU 

PREPARATION /

<p>DANS LE PREMIER SALADIER, VERSER LA FARINE, LE SUCRE. REMUER AVEC LA CUILLERE EN BOIS.</p>	
<p>DANS LA CASSEROLE, FAIRE FONDRE LE BEURRE ET AJOUTER LES MORCEAUX DE CHOCOLAT. REMUER.</p>	
<p>DANS L'AUTRE SALADIER, VERSER LE LAIT, LES ŒUFS, LE BEURRE FONDU AVEC LE CHOCOLAT</p>	
<p>MÉLANGER LE CONTENU DU DEUXIEME SALADIER DANS LE PREMIER. VERSER LE CONTENU DANS LE MOULE BEURRÉ.</p>	
<p>PRECHAUFFER A 180°C. METTRE LE MOULE AU FOUR PENDANT 16 A 18 MINUTES. PIQUER AVEC UN COUTEAU POUR VERIFIER LA CUISSON.</p>	
<p>LAISSER REPOSER 10 MINUTES AVANT DE DÉMOULER.</p>	