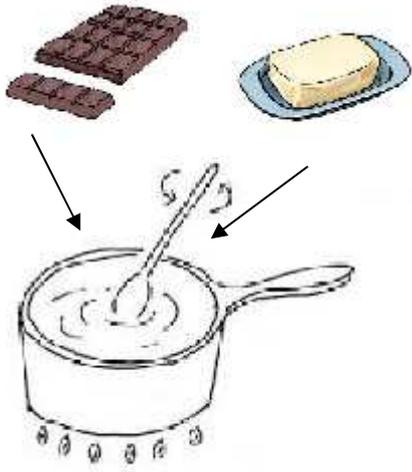
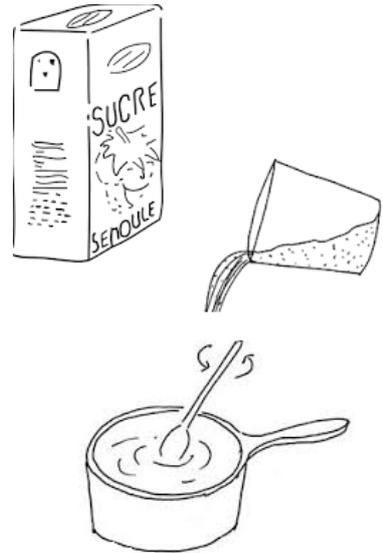


RECETTE

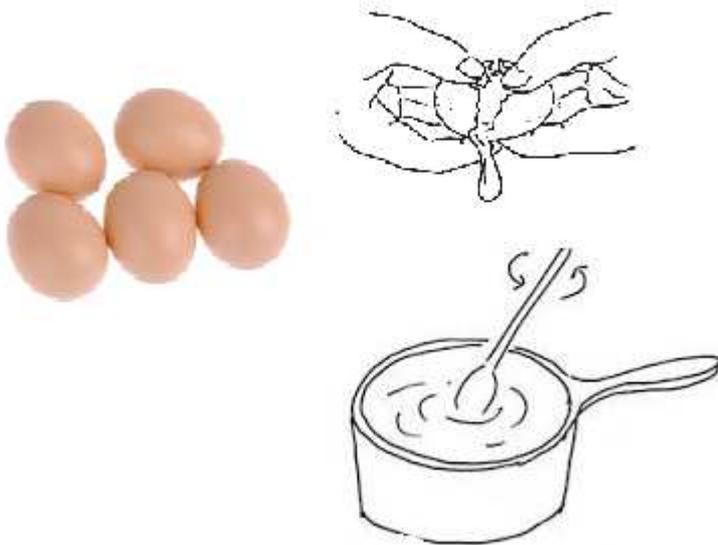
Fondant au chocolat



Faire fondre 200 g. de chocolat noir et 200 g. de beurre



Ajouter 250 g. de sucre. Mélanger.



Casser 5 œufs et les mélanger 1 par 1.



Ajouter 3 cuillères à soupe de Farine. Mélanger.



Verser la pâte dans un grand plat beurré et fariné



Cuire à four doux pendant environ 25 minutes.



Mettre le fondant au frigo environ 24h.



On peut couper des petits carrés et saupoudrer de sucre glace avant de déguster