

# JANVIER 2011



## FONDANT AU CHOCOLAT

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients:

- 200 g de chocolat à cuire
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 5 oeufs
- 4 cuillères à soupe rases de farine

Préparation :

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie à feu doux, ou au micro ondes sur le programme 'décongélation'.

Quand c'est bien fondu, ajouter les jaunes d'oeufs. Bien battre. Ajouter ensuite le sucre et la farine, puis incorporer les blancs d'oeufs montés en neige bien ferme.

Bien graisser et fariner un moule à manqué.

Cuire à four moyen (180°C environ) pendant 20 min.

L U N .	M A R .	M E R .	J E U .	V E N .	S A M .	D I M .
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						