

# Le fondant au chocolat

Pour 6 personnes

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 30 min

## Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 70 g de farine
- 4 œufs

## Ustensiles :

- une casserole
- un saladier
- une cuillère en bois
- un moule à gâteau

## Préparation :

1) Laisser ramollir le beurre.

2) Casser le chocolat en morceaux dans une casserole. Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau et mettre le tout à fondre sur un feu doux .

3) Dans un saladier, mettre le beurre mou . Ajouter le sucre en poudre et continuer et remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger .

4) Ajouter les œufs un à un en alternant avec la farine.

4) Ajouter à ce mélange le chocolat fondu en remuant bien avec une cuillère.

5) Beurrer votre moule, y verser la pâte et faire cuire au four (préchauffé à 150 °C), pendant 25 à 30 minutes.

**-Comment appelle-t-on ce type de texte ?**

**-Pour combien de personnes ?**

**-Combien de temps dure la cuisson ?**

**-Comment s'appelle le matériel utilisé pour préparer le fondant au chocolat ? ?**

**-Comment s'appelle les produits dont on a besoin ?**