

Pour les gourmands qui partagent la cuisine avec leurs parents une petite recette de fondant au chocolat :

Recette pour 4 personnes

tu as besoin de :

60g de chocolat

70 g de beurre

80 g de sucre

30 g de farine

2 œufs

Faire fondre 60 grammes de chocolat pâtissier au bain marie (ou recouvrir le chocolat cassé d'eau bouillante 5 minutes et vider doucement l'eau sans remuer bien sûr)

Faire fondre 70 grammes de beurre dans le chocolat fondu

Fouetter vivement (au fouet ou au robot) deux œufs entiers avec 80 grammes de sucre

Incorporer 30 grammes de farine tamisée

Ajouter le chocolat et beurre fondus et mélanger

Verser dans des petits moules à muffins et mettre au frais

Cuire dans un four préchauffé à 190°C 8 à 10 minutes surveillez la cuisson pour que les petits gâteaux restent fondants.