FONDANT AU CHOCOLAT

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

200 g de chocolat à cuire

100 g de beurre

100 g de sucre

5 œufs

4 cuillères à soupe rases de farine

Préparation de la recette :

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

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

Bien graisser et fariner un moule.

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