

Fondant au chocolat facile



Ingrédients nécessaires

farine : 3cs
sucre blanc : 120g
chocolat : 120g
beurre : 120g
œuf : 2

Préambule

Il existe plein de recettes de fondant, mais celle-ci reste, et de loin, une des meilleures ! Essaye-la pour t'en convaincre.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 180°C. Puis, fais fondre le chocolat au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau ou à la casserole, à feu doux.



Etape 2

Ensuite, fais fondre le beurre au micro-ondes ou en le mélangeant au chocolat.



Etape 3

Demande de l'aide à un adulte pour séparer les blancs des jaunes d'œufs.



Etape 4

Commence par mélanger les jaunes avec le sucre.



Etape 5

Ajoute ensuite le chocolat.



Etape 6

Rajoute le beurre et mélange bien.



Etape 7

Verse ensuite la farine dans ta pâte à gâteau.



Etape 8

Demande à un adulte de battre les blancs en neige.



Etape 9

Mélange délicatement les blancs avec le chocolat, sans les casser. Pour ce faire, tu peux utiliser une spatule.



Etape 10

Verse ta pâte à gâteau dans un moule qui passe au four.



Etape 11

Enfin, demande à un adulte de faire cuire ton gâteau à 180°C pendant 15 à 20 minutes. Une fois ce temps écoulé, laisse refroidir le fondant et bonne dégustation !

