

Fondant au chocolat



Ingrédients nécessaires

farine : 30g
sucre blanc : 90g
chocolat : 140g
œuf : 3
sel : 1 pincée(s)
beurre : 80g

Préambule

Un gâteau au chocolat, c'est sans doute ce qu'il y a de meilleur quand on est enfant. Lorsqu'il est fondant à l'extérieur et très parfumé, c'est encore mieux ! Régale-toi en cuisinant un délicieux fondant au chocolat.

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 ton four à 200°C. Casse ensuite les œufs dans un grand saladier, ou demande à un adulte de les casser pour toi. Ajoute une pincée de sel.



Etape 2

Fais fondre le beurre et le chocolat à feu doux, dans une casserole.



Etape 3

Bats ensuite les œufs à la fourchette et ajoute le sucre. Mélange bien.



Etape 4

Ajoute dans ce mélange le chocolat et le beurre fondu. Tu dois obtenir une belle pâte lisse et parfumée.



Etape 5

Il ne manque plus que la farine ! Ajoute-la et mélange bien la pâte de ton gâteau.



Etape 6

Verse la pâte dans un moule et demande à un adulte de l'enfourner à 200°C pendant 10 minutes environ. Pour vérifier à quel moment le gâteau doit être sorti du four, il suffit de planter la lame d'un couteau dedans. Si elle ressort sèche, il faut vite sortir le gâteau !



Etape 7

Et voilà, ton fondant n'attend plus que tu le dégustes. Tu vas te régaler !

