

Fondant au chocolat

La recette du chef - jeudi 7 avril 2022

Pour 4 personnes.

Liste des ingrédients

- 100 g de chocolat pâtissier ;
- 50 g de beurre ;
- 50 g de sucre en poudre ;
- 2 cuillères à soupe de farine ;
- 3 oeufs.

Matériel à prévoir

- 1 casserole ;
- 1 fouet ;
- 1 cuillère à soupe ;
- 1 moule à manqué.

Etapes de la recette

1. Préchauffez le four à 180 °C ;
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-onde (programme décongélation) ;
3. Quand le mélange chocolat beurre est bien fondu, ajoutez les œufs et fouettez ;
4. Incorporez le sucre et la farine ;
5. Beurrez et farinez le moule à manqué et versez la pâte ;
6. Enfournez pendant 20 minutes ;
7. Laissez refroidir avant de démouler.



L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un bon appétit !

Cuisine centrale municipale d'Erquy

Place de la Bastille

www.erquy.bzh

ERQUY

l'air qu'il vous faut !