

Fondant au chocolat

Ingrédients :

- 4 œufs
- 60 g de sucre
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Séparez les blancs des jaunes.
3. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.
4. Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie.
5. Incorporez ce mélange fondu aux jaunes-sucre.
6. Montez les blancs en neige fermes.
7. Ajoutez-les délicatement à la préparation.
8. Versez dans un moule beurré.
9. Cuisez 30 min à 180°C.