



ATELIER CUISINE

→ **Particularité de la recette** : FONDANT AU CHOCOLAT SANS BEURRE

On vous propose une recette simple et rapide avec peu d'ingrédients et surtout sans beurre !

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min / thermostat 6 ou 180°C

Portion : 6 personnes

Ingrédients pour 6 personnes :

- > 4 œufs
- > 200 g de chocolat (pâtissier de préférence)
- > 20 cl de crème fraîche épaisse
- > 75 g de sucre
- > 100 g de farine

Déroulement :

Avant de commencer **préchauffez** votre four au thermostat indiqué plus haut.

Dans une casserole, faites **fondre** le chocolat en morceaux avec la crème à feu doux.

Remuez jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Dans 2 bols, **séparez** les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier, **fouettez** les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le chocolat et **mélangez**.

Incorporez la farine tamisée (farine passée au chinois) dans le saladier.

Montez les blancs en neige fermes à l'aide d'un fouet électrique, puis **ajoutez**-les délicatement à la préparation précédente.

Versez le mélange dans un moule beurré et fariné.

Enfournez le tout dans votre four à 180°C (th. 6) pendant 15 minutes

B O N N E D E G U S T A T I O N