

# FONDANT AU CHOCOLAT PLUS QUE FONDANT !



## Préparation de la recette

Étape 1 : Préchauffer votre four à 150°C (thermostat 5).

Étape 2 : Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à feu doux.

Étape 3 : Verser cette préparation dans un saladier ou un cul de poule.

Étape 4 : Y ajouter le sucre et bien mélanger.

Étape 5 : Laisser tiédir, puis ajouter les œufs et la maïzena.

Étape 6 : Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et la verser dans un moule en silicone et de qualité ou beurré ou muni d'un papier sulfurisé.

Étape 7 : Mettre au four durant 15 à 20 minutes.

Étape 8 : Attendre que le fondant ait bien refroidi avant de la démouler sinon celui-ci risquerait de se décomposer et le chocolat de couler !

*Note de l'auteure : C'est excellent ! Le fondant est croustillant à l'extérieur et vraiment fondant à l'intérieur . Un vrai régal !*

### Ingrédients :

- ⇒ 200 g de chocolat pâtisseries
- ⇒ 200 g de beurre
- ⇒ 200 g de sucre
- ⇒ 4 œufs
- ⇒ 100 g de maïzena
- ⇒ 1 noix de beurre ou du papier sulfurisé ou 1 moule en silicone de qualité