

Le fondant de Laura :



Il faut :



- 200 g chocolat noir
- 2 gros ou 3 petits œufs
- 80 g beurre
- 60 g sucre
- 50 g farine

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le chocolat + le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, mélangez les œufs + le sucre puis rajoutez la farine. Et versez le chocolat.

Renversez la pâte dans un moule avec du papier cuisson (mon moule fait 25 cm).

Faites cuire 10 minutes. Le gâteau ne semble pas cuit, c'est normal.

Laissez refroidir et démoulez.



Décorez



Note : vous pouvez réchauffer les parts 10 – 15 secondes aux micro-ondes

