

# Recette du fondant chocolat / praline

## Les ingrédients



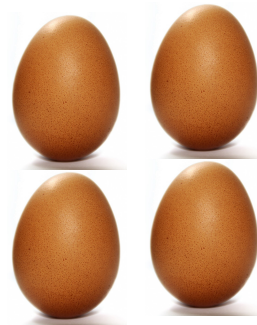
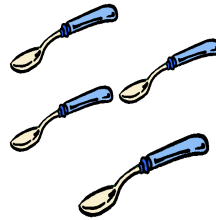
2 c à s FARINE



CHOCOLAT NOIR  
200G  
+ Chocolat praliné  
100g



SUCRE

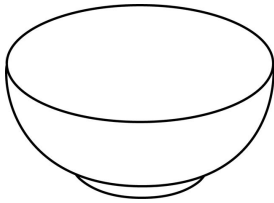


4 OEUFS



BEURRE  
200g

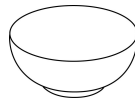
## Les ustensiles



UN SALADIER



Un moule



UN bol



UNE CUILLERE à  
SOUPE



Un FOUET

- 1 - Casser les œufs, ajouter le sucre et mélanger.
- 2 - Casser le chocolat noir en morceaux. Couper le beurre en morceaux. Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde (par 30 secondes).
- 3 - Mélanger tous les ingrédients.
- 4 - Verser la pâte dans le moule.
- 5 - Garnir avec des morceaux de chocolat praliné.
- 6 - Faire cuire 20-25 minutes à 180°C