

# Fondant au chocolat

## Ingrédients :

100g de chocolat

125g de beurre

3 œufs

15cl de crème liquide

110g de farine

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

1 cuillère à café de levure

1 pincée de sel

## Préparation :

1°) Préchauffer le four à 180 °C

2°) Sur feu très doux, faire fondre 125g de beurre avec 100g de chocolat cassé en morceaux.

3°) Laisser tiédir puis hors du feu incorporer 3 œufs préalablement battus et 15 cl de crème liquide.

4°) Dans un saladier, mélanger 110g de farine, 2 cuillères à soupe de cacao en poudre, 120g de sucre, 1 cuillère à café de levure et une pincée de sel.

5°) Ajouter la préparation au chocolat et mélanger rapidement. Verser la pâte dans un plat recouvert de papier cuisson.

6°) Faire cuire 15 /20 minutes au four à 180 °C.