

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

**Pour 4 personnes :**

**pour un moule à manquer □ 16 cms**

**3 oeufs - 70g sucre - 130g chocolat noir (pour moi caraïbes de Valrhona) - 70g  
beurre doux - 1 càs farine -**

**Beurrer le moule à manquer, tapisser seulement le fond d'un rond de papier  
sulfurisé. Préchauffer le four à 175°C (th. 5-6).**

**Séparer les blancs des jaunes des oeufs. Battre les jaunes avec le sucre. Fondre  
le chocolat au M.O. par tranche de 30 secondes. Puis ajouter le beurre. Remuer.  
Incorporer ce mélange au mélange jaunes-sucre. Ajouter la farine, bien  
mélanger. Monter les blancs en neige. Incorporer 1/3 des blancs au mélange  
précédent vivement, puis les 2/3 restants délicatement. Verser dans le moule.  
Enfourner et cuire 20 minutes.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr