

Gâteau - chocolat fondant
Johanne Dufour - PPTC

Ingrédients:

- 4 Carrés de chocolat mi-sucrés
- 1/2 Tasse de beurre
- 1 Tasse de sucre à glacer
- 2 Oeufs
- 2 Jaunes d'oeufs
- 6 Cuillère à soupe de farine

Préparation:

- Chauffer le four à 425 degrés
- Beurrer 4 ramequins. Les déposer sur une plaque
- Fondre le chocolat et le beurre dans un bol allant au micro-onde a haute intensité pendant 1 minute ou jusqu'a ce que le beurre soit fondu
- Mélanger la préparation avec le fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu
- Ajouter le sucre et bien mélanger
- Incorporer les œufs, et les jaunes d'œufs en battant bien
- Ajouter la farine et répartir dans 4 ramequins
- Cuire au four 14 minutes
- Décoller les bords avec un couteau et renverser dans une assiette juste au moment de servir
- Donne un gâteau avec l'intérieur coulant