

# Fondant au chocolat



## Ingrédients nécessaires

farine : 30g  
sucre blanc : 90g  
chocolat : 140g  
œuf : 3  
sel : 1 pincée(s)  
beurre : 80g

## Préambule

Un gâteau au chocolat, c'est sans doute ce qu'il y a de meilleur quand on est enfant. Lorsqu'il est fondant à l'extérieur et très parfumé, c'est encore mieux ! Régale-toi en cuisinant un délicieux fondant au chocolat.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par préchauffer ton four à 200°C. Casse ensuite les œufs dans un grand saladier, ou demande à un adulte de les casser pour toi. Ajoute une pincée de sel.



## Etape 2

Fais fondre le beurre et le chocolat à feu doux, dans une casserole.



### Etape 3

Bats ensuite les œufs à la fourchette et ajoute le sucre. Mélange bien.



### Etape 4

Ajoute dans ce mélange le chocolat et le beurre fondu. Tu dois obtenir une belle pâte lisse et parfumée.



### Etape 5

Il ne manque plus que la farine ! Ajoute-la et mélange bien la pâte de ton gâteau.



### Etape 6

Verse la pâte dans un moule et demande à un adulte de l'enfourner à 200°C pendant 10 minutes environ. Pour vérifier à quel moment le gâteau doit être sorti du four, il suffit de planter la lame d'un couteau dedans. Si elle ressort sèche, il faut vite sortir le gâteau !



### Etape 7

Et voilà, ton fondant n'attend plus que tu le dégustes. Tu vas te régaler !

