

Fondant au chocolat

Imprimer la recette. Découper chaque étape de la recette.

Il est possible de les :

- Coller sur un cahier (1 étape par page).
- Mettre dans un classeur (par exemple au format A5 et coller les étapes sur des fiches bristol)
- Perforer et de les assembler avec un anneau
- Assembler avec une relieuse...



Fondant au chocolat



1



Une plaque de chocolat (200g)

1



Une petite plaquette de beurre (125g)



Du sucre (125g)



De la farine (maïzena 50g)

3



Trois oeufs



Un saladier



Un bol



Un plat



Un fouet



Une cuillère



Un couteau



Prendre le saladier



Prendre le sucre





Mettre

le



sucre



dans

le



saladier



Prendre

la



farine



Mettre

la



farine



dans

le



saladier



Prendre

les



oeufs



Casser

les



oeufs



dans

le



saladier



Prendre

le



fouet



Mélanger

le



sucre,

la



farine



et

les



oeufs



Prendre

le



bol



Prendre le chocolat



Casser le chocolat



Mettre le chocolat dans le bol



Prendre le beurre





Prendre le couteau



Couper le beurre avec le couteau



Mettre le beurre dans le bol



Faire fondre le chocolat et le beurre



(au bain-marie ou au micro ondes)



Prendre

la



cuillère



Mélanger

le



chocolat



et

le



beurre



Verser

le



chocolat



dans

le



saladier



Mélanger



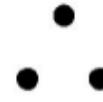
Prendre le



plat



Prendre



un peu



de

beurre



Mettre

du



beurre



dans

le



plat



Verser

la



pâte à gâteau



dans

le



plat



Mettre

le



plat



dans

le



four



chaud

(190-210°)



Attendre

(19 à 22 min selon four)



Le

gâteau

est



cuit



Le

gâteau

est



chaud

:



attendre



Le

gâteau

est



froid

:



bon



appétit