

# Recette

Pour 8 personnes

150 g de beurre  
200 g de chocolat noir  
3 œufs  
150 g de sucre  
50 g de farine

Préparation: 20 minutes  
Prechauffer le four à 160°C  
Cuire au four: 20 minutes

Faire fondre le beurre  
et le chocolat



Ajouter  
les œufs.



Ajouter  
le sucre et la farine.



Puis, verser la pâte  
dans un moule.



Mettre au four.



Déguster



# Fondant au chocolat

Recette pour 8 personnes

## Ingrédients:

150g de beurre

200g de chocolat noir

3 œufs

150g de sucre

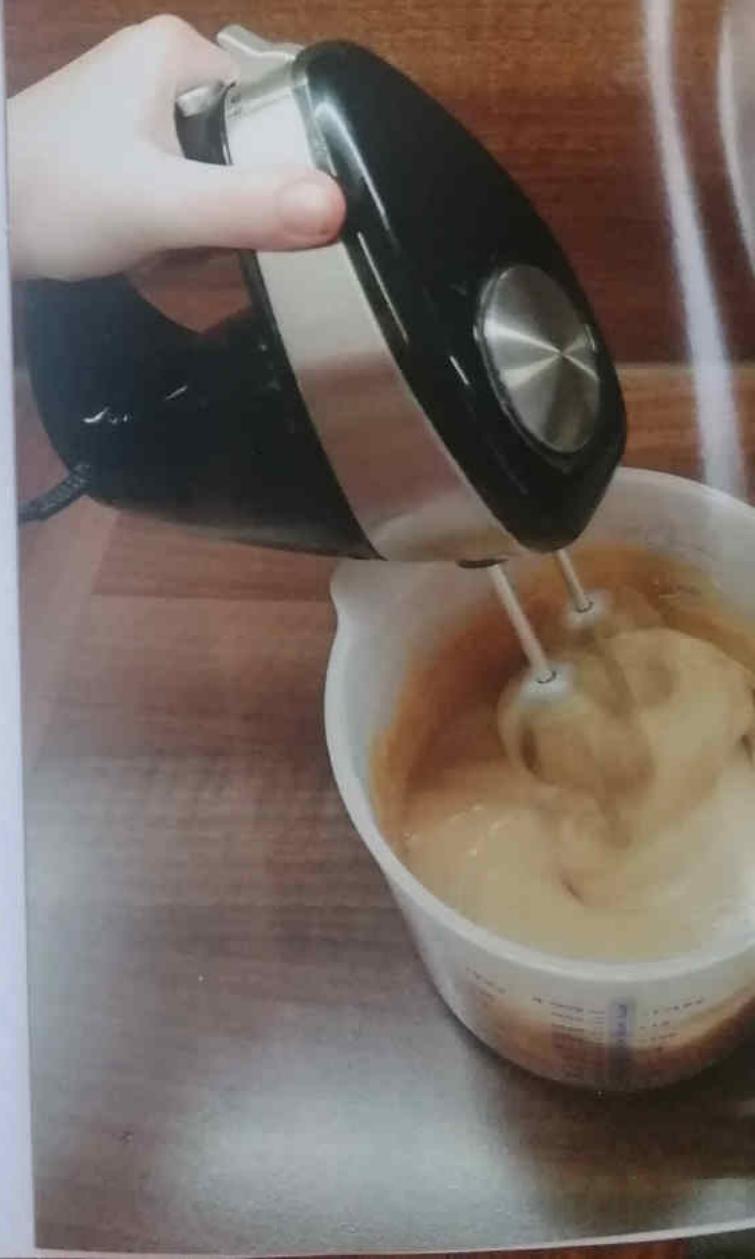
50g de farine





le chocolat et chaud  
le beurre me l'angue

Ajouter tout les aut-  
res ingrédients





verser la pâte dans  
a moule, (faire la  
moule avec le beurre)

le température au four  
est  $160^{\circ}\text{C}$

Puis, mettre la pâte  
au four: 20 minutes





de garniture : banane et crème  
chantilly

Bon

appétit !

16.3.2024

## Fondant au chocolat

Recette pour 8 personnes

150 g de beurre

200 g de chocolat noir

3 œufs

150 g de sucre

50 g de farine

Préparation: 20 minutes

Préchauffer le four à 160°C

Cuire au four: 20 minutes

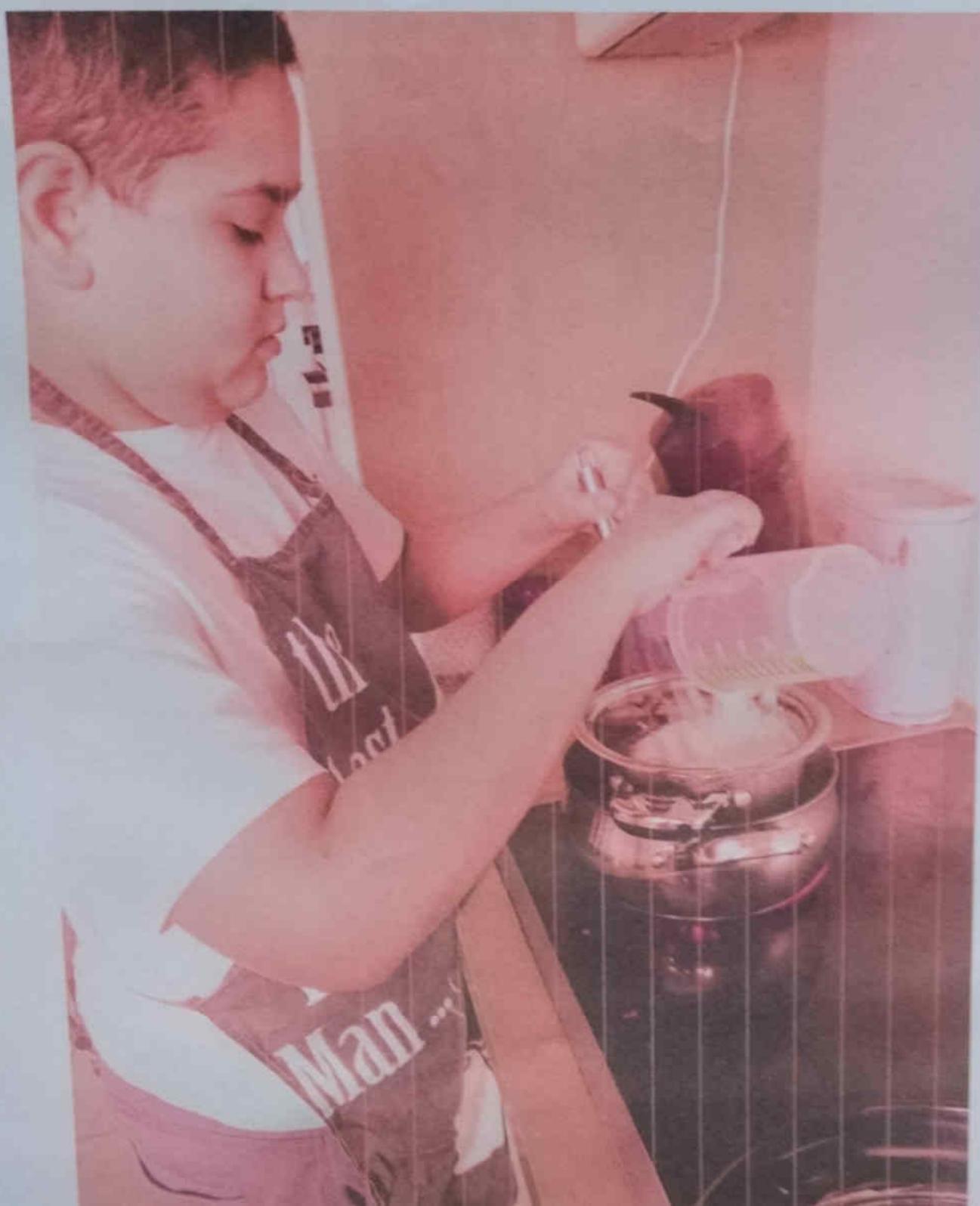


Faire fondre le beurre

et le chocolat



Ajouter les œufs



Ajouter le sucre

et la farine

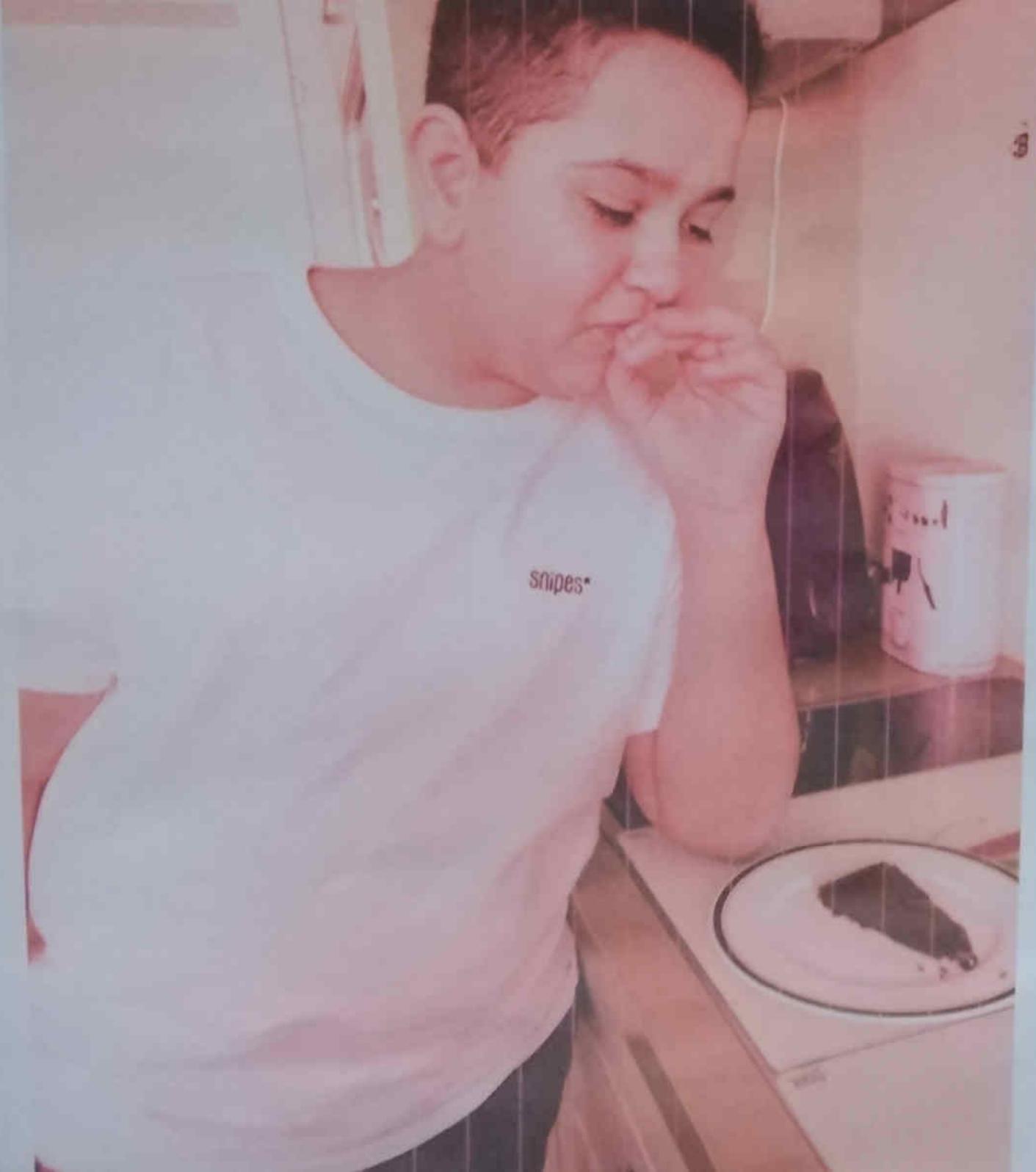


Puis, verser la pâte

dans un moule



Mettre au four



Le gâteau est prêt

# *Fondant au chocolat*

de Tim Bus

# Fondant au chocolat

Préparation: 20  
minutes

Préchauffer le four à  
160 Degré.

Cuire au four: 20  
minutes

200 g de  
chocolat noir



# *Fondant au chocolat*

1ère étape



Faire fondre le beurre et le chocolat



# *Fondant au chocolat*

2ème étape



Ajouter les œufs.

# Fondant au chocolat

3e étape



Ajouter le sucre et la farine.



# *Fondant au chocolat*

4ème étape



Puis, verser la pâte dans un moule.

# *Fondant au chocolat*

5ème étape

Mettre au four.



# *Fondant au chocolat*

6ème étape



Maintenant, savourez le gâteau.  
Tim Bus vous souhaite bon  
appétit.

