

Simon veut des pâtes, mais il doit manger de la soupe de potiron ! Et en dessert, une part de fondant au chocolat l'attend, miam !

Le fondant au chocolat

Ingrédients :

(pour 8 personnes)

6 oeufs

200 g de chocolat à cuire

80 g de beurre mou

80 g de sucre

1. Séparer les blancs des jaunes.
Fouetter au batteur les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
2. Faire fondre le chocolat, puis ajouter le beurre détaillé en morceaux et mélanger.
Verser le tout dans le mélange jaunes d'oeuf + sucre.
3. Verser la pâte ainsi obtenue dans un moule à manqué bien beurré (24 cm de diamètre).
4. Faire cuire 18 minutes à 200° (thermostat 6/7).
Attention, la lame du couteau ne doit pas ressortir sèche ; ainsi le gâteau reste moelleux en son centre.
Démouler le gâteau quand il est encore tiède.

