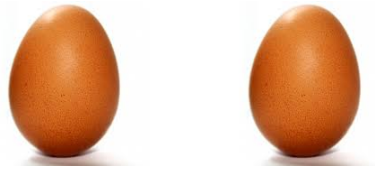


FONDANTS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS :

2 ŒUFS



65 GRAMMES DE CHOCOLAT NOIR



15 GRAMMES DE SUCRE



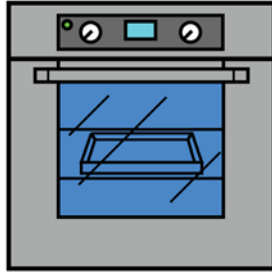
65 GRAMMES DE BEURRE



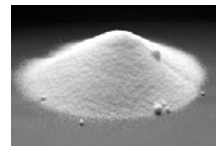
25 GRAMMES DE POUDRE D'AMANDES



PRECHAUFFER LE FOUR A 180 DEGRES



FOUETTER L'ŒUF ET LE SUCRE POUR OBTENIR DE LA MOUSSE



CUIRE LE CHOCOLAT ET LE BEURRE A FEU DOUX



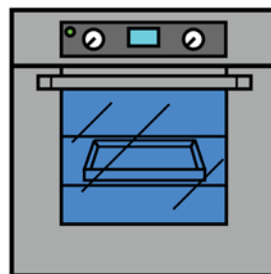
MELANGER LE SUCRE ET L'ŒUF AVEC LE CHOCOLAT ET
VERSER LA POUDRE D'AMANDE.



VERSER LE MELANGE DANS LES MOULES



METTRE LES FONDANTS AU FOUR PENDANT 8 A 10 MINUTES



FAIRE LA VAISSELLE ET NETTOYER SA PLACE DE TRAVAIL



SORTIR LES FONDANTS DU FOUR

