

## Fondant au Chocolat

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes – Cuisson 12 minutes

- 150 gr de beurre
- 3 œufs
- 200 gr de chocolat
- 150 gr de sucre semoule
- 50 gr de farine
- Sel



1. Préchauffez le four à 200°C (th.6/7). Beurrez 6 moules à muffins ou des petits ramequins.
2. Faites fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux avec le beurre coupé en morceaux.
3. Dans un saladier, fouettez vivement les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez la farine et mélangez, puis versez-y le mélange chocolaté et remuez.
4. Remplissez les moules à mi-hauteur de cette préparation. Enfourez 12 minutes.
5. Servez tiède ou froid directement dans les moules.

Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – [www.frenchtopics.com.au](http://www.frenchtopics.com.au) - 2018

## Chocolate Fudge Cake

Serves 6

Preparation 15 mins – Cooking 12 mins

- 150 g butter
- 3 eggs
- 200 g chocolate
- 150 gr (2 cups) sugar
- 50 gr (1/2 cup) flour
- Salt



1. Preheat the oven to 200°C (th.6/7). Butter 6 muffin tins or small ramekins.
2. Melt the chocolate broken into pieces in a bain-marie, add butter.
3. In a salad bowl, whip the eggs with sugar. Add the flour and mix. Then pour the chocolate mixture and mix again.
4. Fill the ramekins halfway up. Put in the oven for 12 minutes.
5. Serve warm or cold.

Bon appétit!



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – [www.frenchtopics.com.au](http://www.frenchtopics.com.au) - 2018