



# Le fondant au chocolat



## Les ingrédients pour la pâte

- 125g de sucre
- 1 pot de mascarpone (250g)
- 40g de farine
- 1 tablette de chocolat noir
- 4 œufs



## Les ustensiles

- Un moule à cake
- deux saladiers
- une balance
- un fouet



## Le déroulement

1. Casser le chocolat noir en petits morceaux dans un saladier et le faire fondre.
2. Ajouter le mascarpone ; bien mélanger .
3. Dans un autre saladier casser les œufs ; battre énergiquement.
4. Ajouter le sucre et la farine ; mélanger.
5. Ajouter le mélange chocolat-mascarpone.
6. Mélanger le tout.
7. Verser dans le moule à cake graissé.
8. Cuire environ 25 minutes à 200°.
9. Planter un couteau pour voir si il est fondant.

Régale-toi !

