



Fondant au chocolat

Ingrédients :

CHOCOLAT NOIR 70%	220 G	SUCRE	100 G
BEURRE	250 G	FARINE	50 G
ŒUFS	4		
JAUNES D'ŒUFS	80 G		

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Chocolat Beurre Sucre	220 g 250 g 100 g	Insérer dans la cuve	 50°C	intermittente OIOI	6 min	Ouvert	
2 Jaunes Œufs entiers	80 g 4	Ajouter	–	1200 tr/min	1 min	Ouvert	
3 Farine	50 g	Ajouter	–	1000 tr/min	30 sec	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Cuisson à 200°C pendant environ 7 minutes dans des moules individuels beurrés et farinés.