

FONDANT VIENNOIS AU CHOCOLAT

200 gr de chocolat pâtissier
100 gr de beurre en morceaux
3 œufs entiers
100 gr de sucre en poudre
75 gr de farine
1 c à c de levure
5 c à s d'eau

Beurrez un moule

Battre les œufs et le sucre dans un saladier pour obtenir un mélange mousseux

Mélangez la farine et la levure. Versez les peu à peu dans les œufs en fouettant.

Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier. Ajouter l'eau et le beurre. Faites fondre le tout au micro-ondes. Fouettez pour lisser

Incorporez le chocolat fondu dans la pâte en fouettant.

Versez dans le moule. Mettez 5 min +/- au micro-ondes.

Et maintenant, régalez-vous!!!