



Fondant chocolat café

Ingredients

200g de chocolat noir

150g de beurre

1cuillère à soupe de café soluble

80g de sucre

3 oeufs

70g de farine

Étape de la recette

--> Pour un moule de 20cm <--

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre au micro onde ou au bain marie

Incorporer le café soluble

Verser les oeufs et mélanger

Ajouter la farine, le sucre et mélanger

Verser dans le moule préalablement beurré et enfourner 25 minutes

Mettre au frais 1h avant de démouler