

Le fondant au chocolat pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingédients :

250 g de chocolat noir

200g de beurre

100g de sucre en poudre

70g de farine

4 oeufs

Ustensiles :

une casserole

un saladier

une cuillère en bois

un moule à gâteau

Préparation :

- 1) Laisser ramollir le beurre.
- 2) Casser le chocolat en morceaux dans une casserole. Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau et mettre le tout à fondre à feu doux.
- 3) Dans un saladier, mettre le beurre mou. Ajouter le sucre en poudre et continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- 4) Ajouter les oeufs un à un en alternant avec la farine.
- 5) Ajouter le chocolat fondu en remuant bien avec une cuillère.
- 6) Beurrer et fariner le moule, y verser la pâte.
- 7) Faire cuire au four (150°C) pendant 25 à 30 minutes.

Questions : Réponds aux questions sur ton cahier ou sur une feuille.

- 1) Comment appelle-t-on ce type de texte?
- 2) Comment s'appelle le matériel utilisé pour préparer le fondant au chocolat?
- 3) Comment s'appellent les produits dont on a besoin?
- 4) Combien de temps dure la cuisson?
- 5) Ecris la première action à effectuer.
- 6) Ecris la dernière action.