**INGRÉDIENTS :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| http://objectif-abdos.fr/wp-content/uploads/2012/10/tablette_de_chocolat.jpeg |  |  | **G**  **Â**  **T**  **E**  **A**  **U**  **A**  **U** |
| http://www.sani.ca/infolettre/images/oeuf.jpg |  |  |
| http://4.bp.blogspot.com/-m0tyMk-BLKU/UAk4JvTy0oI/AAAAAAAAAWw/tCRpuXNrS4c/s1600/sucre.jpg |  |  |
| http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQfauQsykW8rKzSYlIMBMSlHxxCnNxVQdTXZQBNNHSp2kJLshklT4hwsnTI |  |  |
| http://bio-vegetarienne.cuisinepop.com/article/200/comment_consommer_moins_de_beurre.jpg |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **C**  **H**  **O**  **C**  **O**  **L**  **A**  **T** | * **Préchauffez le four thermostat.6 (200°C) ;** * **Faites fondre le chocolat ;**   **(version rapide : cassez le chocolat en morceaux dans un saladier en pyrex, ajoutez 4 c. à soupe d'eau pour 200g de chocolat et mettez au micro-ondes pendant 1 minute. A la sortie, mélangez bien)**   * **Ajoutez le beurre et mélangez bien ;** * **Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, puis la farine.** * **Versez le chocolat fondu et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.** * **Versez dans un moule à manqué beurré et fariné.** * **Faites cuire environ 25 minutes (ajustez le temps de cuisson pour un cœur plus fondant)** |