

LES RECETTES DE VALÉRIE (1/2)

Vous avez adoré le **FONDANT AU CHOCOLAT** préparé par Valérie pour le Goûter des Parents de mars !

Elle veut bien nous en livrer la recette :

Les ingrédients :

150 g de beurre

200g de chocolat noir

4 œufs

4 blancs monté

150g de sucre

100g de chocolat lait

60g de farine

La recette :

Mélanger le beurre très mou avec le sucre.

Ajouter le chocolat fondu, puis les 4 jaunes un à un.

Ajouter la farine et incorporer les blancs monté en neige .

Mettre dans un moule à manqué de 20cm.

Poser au frigo 30 minutes.

Enfourner à 185 degrés pendant 25 minutes .

Refroidir et retourner le gâteau sur une assiette.

Fondre 100g de chocolat au lait avec une cuillère à soupe d'eau.

Etaler le sur le gâteau à l'envers .

Mettre au frais pour que le glaçage refroidisse..

