**Recette du fondant au chocolat :**

Faire fondre au bain marie 150 g de beurre avec 150g de chocolat noir.

Hors du feu, incorporer 3 œufs battus et 10 cl de lait, puis 25g de farine et 100g de sucre.

Verser dans des ramequins individuels beurrés.

Remplir à moitié et ajouter 2 à 3 carrés de chocolat noir puis recouvrir de l’autre moitié.

Faire cuire 7 à 10 min (en fonction des fours) dans un four à 180°C (préchauffé au préalable) selon la taille des ramequins et la consistance souhaitée.

Bonne dégustation.