

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



DELICE AU CHOCOLAT

6/8 gourmands :

- 200 g de chocolat noir 70 %
- 200 g de beurre doux
- 150 g de sucre roux OU PAS
- 6 œufs entiers
- 15 g de maïzena

1. Préchauffer le four à 190°
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie
3. Blanchir les œufs entiers avec le sucre roux
4. Incorporer la maïzena
5. Mélanger correctement
6. Incorporer le chocolat fondu
7. Mélanger le tout au fouet
8. Verser dans un moule à manqué graissé
9. Cuire 20 minutes environ à 190°
10. Laisser refroidir avant de démouler



Bon appétit ! 😊