

Franck Wittman

## Restaurant le Médiéval à Mont-Saint-Jean

Fondant au chocolat irratable !

### INGREDIENTS

- 🍷 225g de chocolat noir 55%
- 🍷 225g de beurre
- 🍷 6 œufs entiers
- 🍷 150g de sucre
- 🍷 110g de farine

### DEROULE DE LA RECETTE

Dans un saladier, faire fondre le beurre avec le chocolat

Dans un autre saladier, mettre les œufs puis les battre avec le sucre

Ajouter la farine jusqu'à la disparition des grumeaux

Ajouter à ce mélange, le beurre et chocolat fondu

Mélanger le tout

Verser votre mélange dans des ramequins, puis mettre au four 10 minutes à 200°C

*L'astuce du chef : Laissez reposer une minute pour une dégustation fondante*