







Ingrédients

-  250g de chocolat noir
-  4 œufs
-  150g de sucre en poudre
-  100g de farine tamisée
-  100g de beurre
-  8 ramequins ou 1 moule



Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 6 / 7 (200°C) ;
- 2- Faire fondre (si possible au bain marie) le chocolat noir avec le beurre coupé en morceaux ;
- 3- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse ;
- 4- Incorporez la farine en fouettant ;
- 5- Versez le chocolat fondu et remuez afin d'obtenir une préparation lisse ;
- 6- Beurrez les ramequins ou le moule et y verser la préparation ;
- 7- Enfournez 20 minutes ;
- 8- Laissez refroidir puis bon appétit !

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	--	--	---