



**Manou** <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Fondant au chocolat Lapin Or .**



*Ingédients pour 6 personnes :*

- 100 g de farine
- 170 g de beurre + 15 g
- 170 g de sucre
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 3 gros œufs

- Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, réserver
- Dans un saladier casser les œufs, fouetter, ajouter le sucre, fouetter à nouveau, ajouter la farine
- Ajouter le mélange chocolaté, mélanger énergiquement
- Faire fondre les 15 g de beurre au micro-ondes et en chemiser le moule à l'aide d'un pinceau
- Disposer le moule sur une plaque à four. Verser une partie de la préparation dans le moule
- Faire vibrer la plaque et le moule pour étaler la pâte dans les aspérités et extraire les bulles d'air
- Verser le restant de pâte puis enfourner à four chaud à 160°C th. 5-6 pendant 45 minutes
- Laisser refroidir totalement, démouler, décorer de vermicelles de chocolat, d'œufs de Pâques ...

*Astuce : Pour mettre en valeur les reliefs d'un moule faire fondre du chocolat blanc pour dessiner à la poche à douille ou au pinceau les reliefs marquants du moule*

