

3ème SEGPA	ATELIER HAS – Mme Ben Arfa Chaabane	
Titre : fondant au chocolat		

FICHE TECHNIQUE		
QUOI ?	Fondant au chocolat	
COMMENT ?	MATERIELS	Ingrédients
	Cul de poule Spatule Maryse Papier sulfurisé Saladier Verrines	
QUAND ET COMMENT ?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dans un grand saladier, mélangez le sucre et la farine. Ajoutez les œufs entiers et mélangez encore. 2. Dans une casserole, déposez le chocolat et le beurre préalablement découpés en morceaux. 3. Faites fondre le tout au bain-marie tout en remuant pour obtenir un ensemble bien onctueux. 4. Préchauffez votre four à 200°C. 5. Versez le contenu de la casserole dans le mélange farine/sucre/œufs, puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. 6. Versez le tout dans un moule à fond amovible préalablement beurré, puis enfournez pendant 15 minutes à 18 minutes environ. 	

Titre : fondant au chocolat

7 Sortez du four et laissez reposer quelques minutes avant de démouler