

# FONDANT AU CHOCOLAT AU CARAMEL

NOVEMBRE 2017

## Ingrédients:

- 1 tablette chocolat caramel Nestlé 170 g
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 70 g de farine

Préchauffer votre four 180 ° (th.6).

Faire fondre 130 g de chocolat et le beurre 2 minutes au four à micro-ondes à 500 W.

Ajouter le sucre, les œufs, la farine. Mélanger bien.

Beurrer et fariner le moule et verser la pâte à gâteau. Semer dessus le reste du chocolat haché en grosses pépites.

Faire cuire environ 15 minutes. A la sortie du four, le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laisser-le refroidir puis démouler-le.