

Une œuvre : LE FONDANT AU CHOCOLAT

Facile, rapide et à faire la veille

*300 gr de chocolat
200 gr de beurre
200 gr de sucre
75 gr de farine
3 œufs*

*100 gr de sucre encore
2 oranges*

*½ verre d'eau et le sucre dans une casserole : faire bouillir,
ça devient sirop
ajouter le chocolat, c'est déjà beau
quand il est fondu
et hors du feu
ajouter le beurre*

*mélanger la farine et les œufs en les jetant un par un :
ça devient pâte
jeter la pâte dans le chocolat
bien remuer
et mettre au moule
avec papier sulfurisé*

*C'est au bain marie que ce délice se cuit
Pendant une heure
Thermostat 4*

*Pour occuper les minutes qui s'écoulent, cool, le coulis d'orange :
½ verre d'eau et le sucre dans une casserole :
faire bouillir, ça devient sirop
y cuire 5 minutes le zest d'une demi orange
finement rapé
puis hors du feu
ajouter
la pulpe mixée
de 2 oranges*

Le tout, au frais, se reposera.