

## *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.*