

Flondant au chocolat

Ingredients
300g de lait
200g de crème liquide entière
225g de chocolat noir
5 oeufs
45g de farine
75g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 180C

Faire chauffer ensemble le lait, la crme liquide et le chocolat jusqu' ce que le chocoat soit compltement fondu

Mlanger ensemble les oeufs, la farine et le sucre

Ajouter le mlange lait/chocolat et mlanger

Verser dans le moule pralablement beurr

Enfourner 18 20 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr