

FONDANT AU CHOCOLAT DE CAMILLE

Moi, j'ai fait un fondant au chocolat en forme de Madagascar enrobé de pâte à sucre rose.
Voici ce que j'ai utilisé:

- 4 oeufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de tablette de chocolat
- 120 g de pâte à sucre
- crayon pâtissier

J'ai commencé par préchauffer le four, fondre le beurre dans la casserole, casser la tablette de chocolat, casser les oeufs, rajouter le sucre et la farine, j'ai mélangé tout ça dans un saladier. Ensuite j'ai fondu le chocolat et je l'ai mélangé avec les autres ingrédients. Après j'ai beurré le moule puis j'y ai versé la pâte. Je l'ai mis au four pendant 20 minutes à 220 °C. J'ai demandé à papa de couper le gâteau en forme de Madagascar. J'ai fondu la pâte à sucre dans l'eau bouillante dans une casserole et après je l'ai beurré sur mon gâteau et nous l'avons dégusté en pensant à la famille à Madagascar.

