

# LE FONDANT POIRE-CHOCOLAT

## INGREDIENTS :

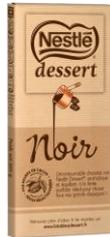
120 g de BEURRE



1 verre de SUCRE BLANC



1 tablette de CHOCOLAT



1 sachet de SUCRE VANILLÉ



1 verre de FARINE



2 ŒUFS



3 POIRES



## USTENSILES ET MATERIEL :

SALADIER



CUILLÈRE EN BOIS



FOUET



CASSEROLE



MOULE A GATEAU



FOUR



## PREPARATION ET CUISSON :

✂ Faire fondre le beurre et le chocolat fondu (cassé en morceaux) dans une casserole.



✂ Dans un saladier, mélanger le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Ajouter le chocolat fondu à la préparation.



✂ Ajouter les poires coupées en cubes et la farine. Verser la préparation dans un moule.



✂ Mettre au four à 180°C pendant 25 min.



BON APPETIT ! 😊