



Crédit photo : Fotolia



# FONDANT AU CHOCOLAT

ACCOMPAGNÉ DE SON BROUILLY

**NICOLAS**

**Préparation : 20 min**  
**Cuisson : 10mn**

**Niveau : Facile**  
**Budget : Pas cher**

## POUR 4 PERSONNES

- 200 g de chocolat noir
- 80 g de sucre
- 40 g de beurre
- 3 œufs
- 1 c. à s. de farine
- Détaillez le chocolat en morceaux. Mettez de côté 8 carrés de chocolat.
- Faites fondre le reste de chocolat avec le beurre au four micro-ondes ou au bain-marie.
- Mélangez la farine, les œufs et le sucre. Ajoutez le chocolat fondu. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Versez la moitié de la préparation dans des ramequins. Posez 2 carrés de chocolat dans chaque ramequin et versez le reste de pâte dessus.
- Enfourez pendant 10 min. à 210°C (Th. 7).

### Pourquoi cette alliance ?

Les notes fruitées de ce vin viendront aguicher le goût du cacao tout en donnant un juste équilibre à l'amertume de la fève.

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## BROUILLY

*Domaine des Dames  
de la Roche 2013  
Beaujolais, Brouilly*

Nez de fruits rouges,  
de framboise.  
Typé, nerveux avec  
une finale sur des  
tannins fondus.

**Et aussi :**  
**Beaujolais AOC Nicolas  
2013**



[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)