



Feux tricolores au
chocolat



Les ingrédients

- o 200g de chocolat
- o 200g de beurre
- o 150g de sucre
- o 5 œufs
- o 50g de farine
- o Bonbons enrobés chocolat





Préchauffez votre four à
180°
Dans un saladier, faites
fondre le chocolat et le
beurre coupés en petits
morceaux au micro-ondes à
faible puissance



Ensuite mélangez , ajoutez le sucre , les œufs un à un tout en remuant .



intégrez la farine, versez dans un moule antiadhésif et enfournez 25mn à 180°





- o Une fois votre gâteau cuit, démoulez le et découpez des parts rectangulaires.
- o Disposez vos bonbons de couleur de façon à illustrer un feu tricolore.
- o Le tour est joué!!!

