



FONDANT AU CHOCOLAT CRUMBLER

Pour 1 fondant au chocolat

INGREDIENTS

- 60 gr de chapelure de pain
- 100 gr de chocolat noir
- 100 gr de beurre doux
- 100 gr d'oeuf entier
- 100 gr de sucre



Préparation
15 min



Cuisson
18 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain au choix :
 - 3 mm très sec pour obtenir la poudre fine (fondants plus fins)
 - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (fondants plus moelleux)
- 02** Faire fondre le beurre et le chocolat
- 03** Mélanger l'oeuf et sucre et faire blanchir le mélange
- 04** Ajouter la poudre de pain dans le mélange beurre/chocolat
- 05** Cuire 13 minutes à 180°C

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	2 042 kJ 490 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	31,0 g 20,0 g
Glucides Dont sucres	45,0 g 35,0 g
Protéines	6,3 g
Sel	0,29 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

*Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat*