



Le Fondant au chocolat et caramel beurre salé d'Elias

publié le 06/01/2014

||Si vous voulez un gâteau délicieux, facile à faire et qui épate vos amis, voilà ce qu'il vous faut !|

Ingrédients : 200g de beurre demi-sel ; 200g de chocolat caramel ; 200g de sucre en poudre, 4 oeufs, 120 g de farine.

Recette : Faites fondre le chocolat avec le beurre. Ajoutez le sucre et les oeufs battus. Ajouter ensuite la farine. Remplir des moules en silicone et faire cuire 10 minutes à 220°.

||Régalez vous !!!!!!|

Elias nous a présenté une série de Pierre Botéro, "L'Autre", qu'il a dévoré pendant les vacances de Noël : Nathan et Shaé ne se connaissent pas, mais ont de curieux pouvoirs. Bientôt, leurs chemins se croiseront...

si tu veux savoir si ce livre est disponible au CDI, clique sur le lien suivant :

<http://0170035w.esidoc.fr>



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.