**Problème :**

Voici la recette d’un fondant aux amandes **pour 8 personnes** :

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Ingrédients :**  - 4 œufs  - 200 g de poudre d’amande  - 200 g de cassonnade  - 100 g beurre  - 30 g de farine  - 50 g de pépites de chocolat |
| **Recette :**  - Mélangez les œufs et le sucre.  - Ajoutez la poudre d’amandes, une pincée de sel et la farine  - Ajoutez le beurre fondu puis les pépites de chocolat.  - Mettez dans un plat au four à 200° entre 20 et 30min à surveiller.  La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.  Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède. | |

**Complète le tableau :**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Ingrédients pour 24 personnes :** |
| Œufs | … |
| Poudre d’amandes |  |
| Cassonnade | … |
| Beurre | … |
| Farine | … |
| Pépites de chocolat | … |

**Problème :**

Voici la recette d’un fondant aux amandes **pour 8 personnes** :

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Ingrédients :**  - 4 œufs  - 200 g de poudre d’amande  - 200 g de cassonnade  - 100 g beurre  - 30 g de farine  - 50 g de pépites de chocolat |
| **Recette :**  - Mélangez les œufs et le sucre.  - Ajoutez la poudre d’amandes, une pincée de sel et la farine  - Ajoutez le beurre fondu puis les pépites de chocolat.  - Mettez dans un plat au four à 200° entre 20 et 30min à surveiller.  La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.  Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède. | |

**Complète le tableau :**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Ingrédients pour 24 personnes :** |
| Œufs | … |
| Poudre d’amandes |  |
| Cassonnade | … |
| Beurre | … |
| Farine | … |
| Pépites de chocolat | … |