

## Les lycéens cuisinent !

### Fondant au chocolat

Pour : 20% de 30 personnes

Temps de cuisson : 1200 secondes

#### LES INGRÉDIENTS

- 0,200 kilogrammes de chocolat noir
- $a$  œufs avec  $a^2=25$  et  $a >0$
- $b$  grammes de beurre doux avec  $b$  la médiane de la série statistique : 134 ; 180 ; 156 ; 176 ; 204 ; 200 ; 220
- $c$  grammes d'extrait de vanille liquide avec :  $\frac{20}{c} = \frac{48}{24}$
- 2000 décigrammes de sucre glace
- 10056<sup>0</sup> pincée de sel
- $d$  grammes de sucre semoule avec  $d > 0$  et  $(6d - 120) (60 + 3d) = 0$
- $e$  grammes de farine avec  $e$ , l'étendue de la série statistique : 124 ; 180 ; 156 ; 176 ; 224 ; 200 ; 220
- $f$  grammes de poudre d'amandes avec  $f^2 - 150f + 5625 = 0$

#### LA RECETTE

- Beurrez un moule à cake et réservez au frais.
- Cassez le chocolat en petits morceaux avec le beurre dans un saladier et faites-les fondre au bain-marie à feu doux.
- Séparez les blancs des jaunes et réservez les blancs dans un grand bol.
- Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez dans l'ordre les jaunes d'œufs, la vanille, le sucre glace et la poudre d'amandes. Hors du feu ajoutez alors la farine.
- Préchauffez votre four à  $g$  °C avec  $h$  le premier quartile de la série statistique :

Valeur	140	160	180	200	220	240	260
Effectif	2	3	2	3	8	10	12

- Fouettez les blancs en neige ferme avec le sel, puis ajoutez en trois fois le sucre semoule tout en fouettant afin de les raffermir.
- Incorporez intimement à la spatule les blancs d'œufs à la préparation chocolat.
- Lorsque la pâte est homogène arrêtez de mélanger.
- Farinez le moule préalablement beurré et versez la pâte à cake.

- Faites cuire au four  $i$  minutes avec  $5i - 45 = 55$
- Vérifiez la cuisson en introduisant la lame d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir propre lorsque celui-ci est cuit.
- Sortez le cake du four et retournez-le dans un plat. Laissez-le tiédir avant la dégustation.