

Fondant au chocolat

On continue à se faire plaisir avec aujourd'hui un Fondant au chocolat.

Pour 8 personnes

Ingrédients

200 g de chocolat noir
150 g de beurre mou
150 g de sucre en poudre
50 g de farine
3 oeufs

Préchauffer votre four à 150°C (Th 5)

Faire fondre doucement au bain-marie le chocolat coupé en morceaux avec 3 cas d'eau.

Avec un batteur électrique (ou à la main si vous préférez) travailler dans une jatte le beurre mou (s'il ne l'est pas, le passer quelques secondes au micro-ondes), puis y ajouter le sucre. Continuer à mélanger pour obtenir un appareil léger et onctueux.

Ajouter alors les oeufs un à un tout en continuant de mélanger, en mettant entre chaque oeufs un peu de farine, terminer avec le reste de la farine.

La pâte doit être bien homogène, vous pouvez utiliser comme précédemment un batteur électrique ou le faire manuellement.

Quand l'appareil est prêt, l'incorporer au chocolat fondu en remuant avec une cuillère.

Beurrez un moule à manqué puis y mettre la pâte.

Enfourner pour 25 à 30 minutes.

Avant de le retirer du four, ne pas oublier de vérifier la cuisson. Il doit rester un peu de fondant à peine cuit sur la lame du couteau.

A vos papilles !

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le lundi 13 septembre 2010

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12071-fondant-au-chocolat.html>