Fondant au chocolat

de Léa

Pour 6 pers. · Préparation 15 min · Cuisson 11 min

Ingrédients



Chocolat noir à 70 pour cent
200 g



Beurre
150 g



Œufs
4



Sucre en poudre
100 g



Farine
50 g



Sel
1 pincée

La marche à suivre

1. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, doucement, et laissez tiédir.
2. Fouettez les œufs entiers avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Versez le chocolat tiède dessus, puis la farine tamisée, et mélangez le moins possible.
   20 min au congélateur
4. Remplissez les moules beurrés aux trois quarts et mettez-les vingt minutes au congélateur.
   11 minutes, pas 12
5. Four à 200 degrés, onze minutes exactement, pas douze : les bords sont pris, le centre coule encore.
6. Démoulez tout de suite, en retournant sur l'assiette.

◎ *Tout de suite, avec une boule de glace vanille qui fond dessus.*

LE SECRET DE LÉA

Le passage au congélateur avant le four, c'est ce qui garantit le cœur coulant : le centre part plus froid et il finit moins cuit.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre