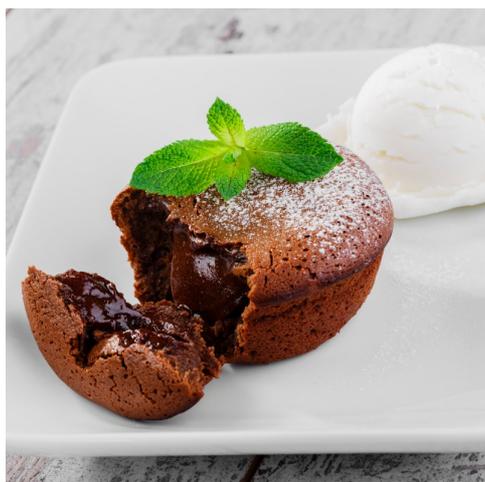


FONDANT AU CHOCOLAT



RÉALISATION DU FONDANT AU CHOCOLAT

Une recette de fondant au chocolat facile à faire pour éveiller les papilles des gourmands. Pour profiter pleinement des saveurs du fondant au chocolat, il ne faut pas le cuire complètement. Le fondant au chocolat est bien meilleur s'il est cuit et servi dans des petits ramequins individuels. Pour plus de plaisir, le fondant au chocolat peut être accompagné d'une boule de glace à la vanille.

LES INGRÉDIENTS DU FONDANT AU CHOCOLAT :

100 g de beurre mou
100 g de sucre en poudre
50 de farine

120 g de chocolat noir
1 cuillère à soupe d'eau
2 oeufs
50 g de farine
1 petite pincée de sel
4 ramequins
1 fouet - éventuellement un batteur électrique

LES ÉTAPES DU FONDANT AU CHOCOLAT :

Préchauffer le four à 220°C. Si le beurre n'est pas assez mou, le mettre à ramollir dans un bol placé dans une casserole d'eau chaude mais non bouillante. Le beurre doit être mou mais pas fondu. Travailler le beurre en crème avec une fourchette ou un petit fouet. Faire fondre le chocolat et l'eau au bain marie ou au four micro-ondes. Tourner régulièrement le chocolat pour qu'il fonde de façon homogène. Ajouter le beurre et travailler le mélange au fouet pour qu'il devienne homogène. Casser les oeufs dans un saladier et les fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Pour aller plus vite, il suffit de travailler le mélange au batteur électrique. Ajouter une cuillère de farine et l'incorporer au mélange en continuant de tourner. Continuer à incorporer progressivement la farine au mélange. Terminer en ajoutant le mélange chocolat beurre. Répartir le mélange dans les 4 ramequins. Faire cuire les fondants au chocolat 7 minutes dans un four préalablement chauffé à 220°C. Les fondants au chocolat se dégustent directement dans les ramequins.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-dessert/recette-biscuits-petits-gateau-muffin/fondant-chocolat.asp)