



Fondant au chocolat de Trish Deseine

Pour 6 personnes :

- 200 g de bon chocolat noir
- 200 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 c à soupe de farine
- 5 œufs

1 moule à manquer de 20 cm de diamètre

Préparation : env 5 mn, Cuisson : env 22 mn selon votre four.

Faire préchauffer le four th 6 (190°) . Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro-ondes dans un saladier. Ajouter le sucre. Laisser un peu refroidir, puis ajouter les œufs un par un en remuant bien avec une cuillère en bois à chaque ajout d'œuf. Incorporer la farine, bien mélanger. Verser dans le moule et cuire 22 minutes, le gâteau doit être tremblottant au milieu. Laisser refroidir à température ambiante et réfrigérer toute une nuit (ou laisser dans une pièce froide).

Bon appétit !

PS : j'ai fait un 1er test avec mon moule à manquer d'environ 25 cm de diamètre, le fondant est plus plat et bien moins joli. Le 2ème test a été fait avec un moule de la bonne dimension, mais en verre donc au bout de 22 minutes il était plus que « tremblotant », impossible à démouler, il a passé la journée dehors (nous sommes en hiver!), le soir il était parfait ! La prochaine fois, je tenterai un 3ème test avec un moule à manquer de 20 cm en silicone ou téfal, car de toute façon, ce fondant a été un véritable succès ...