

Secret de Chef n° 9

LE FONDANT
JUSTE CUIT
AU CHOCOLAT



LE FONDANT JUSTE CUIT AU CHOCOLAT

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 6 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 50 g de chocolat noir ou au lait
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 25 g de farine

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie. Couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter au chocolat en mélangeant, pour obtenir une pâte homogène. Dans un récipient à part, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Incorporer la farine au mélange précédent et battre doucement. Intégrer délicatement le chocolat pour obtenir une pâte lisse et placer au réfrigérateur pendant 4 h. Préchauffer le four à 200°C. Beurrer et fariner 5 petits ramequins et répartir la pâte en les remplissant aux 3/4. Faire cuire 6 min au four à 200°C.

LE SECRET DU CHEF...

Accompagner de crème anglaise, de noix de coco râpée...