

Fondant au chocolat



🍴 6 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

Fondant au chocolat classique avec un cœur légèrement coulant. Cinq ingrédients, sans chichis. Moins calorique que les versions au beurre lourd, mais tout aussi intense.

France

INGRÉDIENTS

☐ chocolat pâtissier	200 g	☐ sucre semoule	100 g
☐ beurre doux	100 g	☐ farine	4 càs
☐ œufs	5		

PRÉPARATION

1. Préchauffer le *four* à 180 °C (thermostat 6).
2. Faire fondre le *chocolat pâtissier* et le *beurre doux* au bain-marie à feu doux, ou au micro-ondes sur le programme décongélation.
3. Pendant ce temps, séparer les jaunes des blancs des *œufs*.
4. Quand le mélange chocolat-beurre est bien fondu, ajouter les jaunes d'œufs et fouetter.
5. Incorporer le *sucré semoule* et la *farine*, puis ajouter les blancs d'œufs sans les casser.
6. Beurrer et fariner un *moule à manqué*. Y verser la pâte.
7. Enfourner pendant 20 minutes.

C'est un fondant : il est normal qu'il soit un peu moins cuit au centre. Laisser un peu plus longtemps au four si vous le préférez plus cuit.

Astuce : ajouter des noix de pécan dans la pâte avant d'enfourner. Se conserve bien au frais, repasser au micro-ondes pour retrouver le moelleux.