

Fondant au chocolat

Difficulté : facile – Prix : bon marché – Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min – Repos : 30 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

250g de chocolat fondant

250g de beurre

300g de sucre

3 oeufs

75g de farine

Préchauffez le four à 150°C. Faire fondre le chocolat au bain Marie. Rajoutez le beurre au fur et à mesure en petits morceaux. Pendant ce temps, mélangez le sucre et les oeufs dans un saladier jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Rajoutez la farine, tout en veillant à garder un mélange liquide. Lorsque le chocolat et le beurre sont bien fondus, versez-les dans le saladier.

Choisissez deux moules de taille différente de manière à ce que le petit rentre dans le grand. Coupez une feuille de papier cuisson pour recouvrir la surface du petit moule. Beurrez légèrement le petit moule et copieusement la feuille de papier cuisson. Posez la feuille dans le petit moule et versez la pâte par dessus. Placez le petit moule dans le grand. Versez un fond d'eau dans le grand moule à l'aide d'un bec verseur.

Placez le grand moule dans le four, et laissez cuire environ 45 minutes. La pointe d'un couteau doit ressortir bien humide mais pas pleine de chocolat. Laissez tiédir avant de démouler.

Peut se déguster chaud avec de la glace. Botte secrète: ajoutez les épices de votre choix au mélange encore liquide: gingembre, zeste d'orange, de citron ou de pamplemousse, vanille, épice de spéculoos, ...