

Fondant au chocolat (Yann Couvreur)

Préparation : 15 min · Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 200g de beurre
- 200g de chocolat noir
- 200g de chocolat au lait
- 6 œufs
- 190g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 6g de fleur de sel
- 5g de cacao en poudre sans sucre

Préparation

1. Faites fondre le beurre avec les chocolats. Ajoutez le sel.
2. Fouettez les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Incorporez les chocolats et le beurre fondus, puis la farine préalablement tamisée.
4. Versez la pâte dans votre moule de 20cm de diamètre, beurré et fariné ou chemisé de papier sulfurisé.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 145°C pour environ 40 minutes de cuisson (personnellement j'aime les fondants qui se tiennent à la découpe, si vous voulez un résultat plus coulant sortez-le du four après 35 minutes de cuisson).
6. Laissez refroidir, puis démoulez et saupoudrez de cacao avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com