

Fondant au chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 4 œufs
- 140g de sucre cassonade
- 180g de beurre
- 100g de chocolat Guanaja (ou chocolat noir à 70% de cacao)
- 100g de chocolat Jivara (ou chocolat au lait à 40% de cacao)
- 50g de farine

Préparation

1. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement.
2. Incorporez les chocolats et beurres fondus, puis terminez avec la farine tamisée.
3. Versez dans un moule ou cercle de 20cm de diamètre chemisé avec du papier sulfurisé.
4. Préchauffez le four à 210°C.
5. Enfournez le gâteau en baissant la température à 120°C immédiatement.
6. Faites cuire 25 à 30 minutes en fonction de la texture souhaitée (je l'ai fait cuire 30 minutes, si vous l'aimez un peu plus coulant raccourcissez le temps de cuisson).
7. Laissez refroidir puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com