

L'ultra fondant au chocolat

Catégorie : Recettes de Pâques

Ingrédients

- 200g de chocolat noir à 80% de cacao
- 50g de chocolat au lait à 46%
- 175g de beurre
- 4 œufs
- 160 de sucre semoule
- 75g de farine
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

1. Faites fondre les chocolats avec le beurre et le sel.
2. Mixez les œufs avec le sucre.
3. Quand le mélange est mousseux, ajoutez le chocolat et le beurre fondus et mixez à nouveau.
4. Enfin, ajoutez la farine et mixez une dernière fois.
5. Versez la pâte dans un cercle beurré de 18cm de diamètre.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour environ 20 minutes (j'ai fait deux essais, un à 19 minutes de cuisson, un à 23 minutes, personnellement je préfère celui à 23 minutes de cuisson, à vous de choisir !
7.).
8. Ces photos correspondent à 23 minutes de cuisson : Et celles-ci à 19 minutes : Laissez refroidir totalement, puis démoulez le gâteau et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com