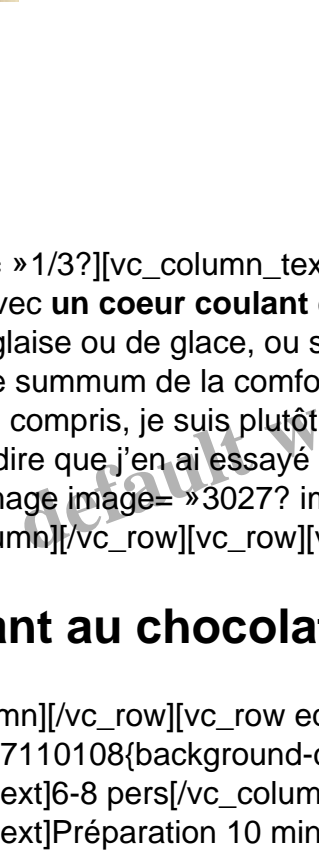




Fondant au chocolat

Description

Journée douceur avec ce délicieux fondant au chocolat. Le vrai, le bon, avec **un cœur coulant** et une croûte brillante. Celui servi individuellement, accompagné de crème anglaise ou de glace, ou seul (il est tellement bon qu'on peut très bien le servir seul). Cette recette, c'est le summum de la confort food et l'extase pour les papilles qui aiment le chocolat. Bon, vous l'aurez compris, je suis plutôt (très) fan de chocolat, et cette recette, c'est la meilleure (et je peux vous dire que j'en ai essayé beaucoup)!

onclick= »zoom »

Recette du fondant au chocolat

6-8 pers
Préparation 10 min
Cuisson 8 min
Niveau facile

Ingrédients

- 160g de chocolat (c'est encore meilleur si c'est du 70% de cacao)
- 100g de beurre + 15g pour les moules
- 115 de sucre
- 40g de farine
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. D'abord, préchauffer le four à 180°C.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre et le chocolat à feu très doux. Une fois fondu, laisser légèrement refroidir (5 min).
3. Dans un saladier, battre les oeufs et le sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir. Ajouter ensuite le chocolat fondu.
4. Ajouter petit à petit la farine.
5. Beurrer des moules individuels (j'utilise des moules à muffin).
6. Enfourner pour 7-9 min (cela dépend des fours).
7. Une fois cuits, sortir les fondants du four, les laisser refroidir 5 min puis servir.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs et astuces pour réussir le fondant au chocolat

- Il faut vraiment bien beurrer les moules, les fondants ne doivent pas du tout accrocher, au risque de se rompre. Je les prépare dans des moules en silicone que je beurre généreusement.
- Je recommande d'utiliser un chocolat fort en cacao, mais un chocolat noir à pâtisserie classique donne un délicieux résultat également.
- Le secret de la réussite de cette recette, c'est la cuisson. S'il est trop cuit, il ne sera pas fondant, mais il restera moelleux et délicieux!

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1589130936958-4e092ea3-206e-8? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin sucré
2. Dessert

POST TAG

1. chocolat
2. classique
3. recette express

Categorie

1. Coin sucré
2. Dessert

Tags

1. chocolat
2. classique
3. recette express

date créée

17/05/2020

Auteur

admin

default watermark