



Fondant au chocolat d'Halloween



6 pers



15 mn



10 mn

Les ingrédients

- Fondant :
- 200g de chocolat noir
- 200g de beurre
- 4 oeufs
- 5g de fleur de sel
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- Décor :
- 200g de Chamallow

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Casser le chocolat en petits morceaux.

Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble dans une casserole à feu doux.

Etape 2

Fouetter dans un saladier les oeufs et le sucre.

Ajouter ensuite le mélange beurre/chocolat fondu.

Ajouter la fleur de sel, la farine et mélanger de nouveau.

Etape 3

7) Graisser et fariner le moule à gâteau.

8) Verser l'appareil au 3/4 du moule.

9) Cuire au four à 180°C pendant 25 minutes.

10) Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.

Etape 4

Mettre les chamallow dans un bol et les mettre 30 secondes au micro-ondes.

Attendre 20 secondes que la température redescende.

Étirer les chamallows pour obtenir de longs fils et les placer immédiatement sur le

gâteau froid pour former les toiles d'araignée.

