

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.