



Fondant au chocolat



6 pers



07 mn



30 mn



Les ingrédients

- Les ingrédients pour une préparation rapide et facile
- Pour un fondant au chocolat réussi qui conviendra à 6 personnes, il vous faudra réunir les ingrédients suivants :
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 120 g de sucre roux
- 150 g de poudre d'amandes
- 6 g de levure chimique

La recette

La recette du moelleux au chocolat - Etape 1 :

Amateur de gâteaux au chocolat pour le dessert ? Venez découvrir la recette du fondant au chocolat. On vous enseigne comment le préparer pour 6 personnes Cette recette est compatible avec les robots Moulinex Clickchef HF452110 et HF456810. Pour commencer, il est important de préchauffer le four à 180 °C (th)

Etape 2 :

Pendant que le four est en train de chauffer, découpez le chocolat en morceaux de taille égale. Une fois cela fait, mettez le chocolat et le beurre dans le robot cuiseur. Faites tourner à la vitesse 1, pendant 5 minutes, à 45 °C.

Etape 3 :

À la fin des 5 minutes, par l'orifice du couvercle, ajoutez les œufs, le sucre, la poudre d'amandes et la levure. Ensuite, faites tourner à la vitesse à 3, pendant 1 minute.

Etape 4 :

Tapissez un moule à manqué de papier sulfurisé. Une fois le programme terminé, versez la préparation préalablement réalisée dans le moule et enfournez pour 20 à 30 minutes de cuisson.

Etape 5 :

Une fois le fondant au chocolat sorti du four, démoulez-le, retirez le papier sulfurisé et laissez le gâteau reposer sur une grille. Attendez qu'il ait légèrement refroidi avant de le déguster, il n'en sera que meilleur !

Comment vérifier la cuisson d'un fondant

Petite astuce pour bien juger la cuisson de votre fondant : une fois que le haut du fondant s'est relevé et qu'il commence à se fendre, il est l'heure de le sortir du four. Pour vous assurer de sa cuisson, vous pouvez le piquer avec un couteau : si la lame ressort propre et sèche, le fondant est cuit. Il ne faut pas confondre le moelleux et le fondant qui, lui, ne contient pas de farine ni de poudre d'amandes !

Comment démouler un gâteau fondant au chocolat

Une fois votre plat sorti du four et avant de passer à la dégustation, il reste une étape importante à ne pas négliger : le démoulage. Pour un démoulage dans les règles de l'art, pensez à bien beurrer le moule avant la cuisson pour ne pas l'abîmer par la suite. Une fois sorti du four, il vous faut patienter un petit temps, quelques minutes suffiront. Ensuite, retournez le moule d'un coup sec sur une assiette. Il ne vous reste plus qu'à déguster !

Conseils

Pour apporter du croquant au fondant, vous pouvez ajouter à la pâte quelques cerneaux de noix concassés. Vous pouvez aussi utiliser deux types de chocolat différents en gardant, au final, les mêmes proportions.

