



FONDANT CHOCOLAT

Ingrédients : pour 8 personnes

- 150 gr de beurre
- 200 gr de chocolat
- 12 œufs bio
- 30 gr de beurre pour beurrer les moules
- 60 gr de farine
- 150 gr de sucre
- 150 gr de poudre d'amandes



Instructions :

- Pour bien travailler cette recette, je te conseille de disposer tous tes ingrédients devant toi dans des petits ramequins après avoir préparé tes pesées.
- Dans une casserole, fais fondre le beurre à feu doux.
- Puis laisse fondre le chocolat dans le beurre déjà fondu, toujours à feu très doux.
- Casse les œufs dans un grand bol et ajoute le sucre.
- Avec un fouet, mélange bien les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoute la farine et la poudre d'amandes, et mélange bien le tout ensemble.
- Verse tout dans le chocolat et le beurre fondu et mélange à nouveau.
- Prend un petit peu de beurre pour beurrer les moules et tapisse ensuite avec un peu de sucre en poudre sur l'ensemble des parois des moules. Retire le reste de sucre en retournant les moules.
- Verse ta préparation au chocolat dans les moules et mets le tout au réfrigérateur quelques minutes.
- Avant de servir tes fondants chocolat, sorts-les du réfrigérateur et mets-les au four à 200°C pendant environ 8 à 10 minutes.
- Démoule-les délicatement et dispose-les dans chaque assiette.
- Déguste tes fondants chocolat avec tes petits copains, vous allez vous régaler tous ensemble.



Petites astuces du chef spécialement pour toi

- Au dressage, tu peux servir tes fondants chocolat avec un petit peu de crème anglaise ou une glace à la vanille.
- Quand tu dois mélanger les ingrédients dans un grand bol comme pour cette recette, prends un fouet, ce sera plus facile pour toi et tourne toujours dans le même sens.



Chef Nicolas ROTA

Chef formateur Maison Familiale Rurale du Pithiverais