



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

FONDANT AU CHOCOLAT

INGREDIENTS:

250 g de chocolat noir
30 g d'écorces d'oranges confites
100 g de beurre
60 g de sucre semoule
4 œufs
20 g de farine
50 g de noix

METHODE :

Le « Fondant au chocolat » est l'un des desserts les plus convoités dans certains restaurants. Désormais, c'est chez vous que l'on vous réclamera cette délicate incitation à la gourmandise !

Commencez par faire fondre le chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes (voir la rubrique « Conseils »), puis ajoutez les écorces d'orange confites préalablement coupées en petits dés. Incorporez le beurre (à température ambiante) et poursuivez en mélangeant à l'aide d'un fouet. Cassez les œufs dans un autre récipient, ajoutez le sucre semoule et blanchissez l'ensemble. Réduisez les noix en poudre à l'aide d'un mixer. Ajoutez la farine aux œufs ainsi que les noix en poudre, puis mélangez le tout.

Terminez en incorporant délicatement le chocolat à cette préparation à l'aide d'un fouet.

Préchauffez votre four à 150 °C (Thermostat 5) pendant 10mn.

Tapissez un moule à manqué ou à tarte d'un diamètre d'environ 25 cm de diamètre avec du papier aluminium que vous graisserez avec un pinceau de cuisine et du beurre pommade.

Versez votre mélange dans le moule, puis enfournez à mi-hauteur et laissez cuire pendant une trentaine de minutes.

Laissez refroidir après l'avoir sorti du four, démoulez-le et retirez l'alu.

Terminez par un glaçage chocolat et quelques amandes effilées que vous aurez pris soin de griller au four. Déposez le Fondant chocolat sur un plat à servir.

Annoncez le dessert et laissez vos amis apprécier vos talents culinaires à leur juste valeur !