

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au KitchenAid et Thermomix

## Fondants épicés au chocolat blanc

Voici une nouvelle recette de Martha Stewart, provenant du livre >> ["Biscuits, sablés, cookies"](#)...



Des fondants tout moelleux et qui révèlent à chaque bouchée :

"le divin parfum des épices et le croquant des morceaux de chocolat blanc". (citation de M.S.)

**Utilisation : KitchenAid et Thermomix.**

**Lire la recette en entier pour lister tous les ingrédients.**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un cul-de-poule ou un saladier

Mélangez au fouet à main :

390 g de farine +  
1 1/4 cc de bicarbonate de soude +  
1 1/4 cc de sel +  
1 1/4 cc de cannelle moulue +  
1 cc de gingembre moulu +  
1/4 de cc de clous de girofle moulus

Perso, j'ai mis 1 cc 1/2 d'épices à pain d'épices offert par ma copinaute Séverine, à la place des épices citées ci-dessus.

Dans le KitchenAid, avec le fouet à fil, mettez

- 290 g de beurre à température ambiante (j'ai mis 250 g de beurre à 41% de MG) +  
- 250 g de sucre roux (j'ai mis 200 g de cassonade) +  
- 100 g de sucre en poudre (j'ai mis 180 g)

**Battez à VIT 6** pendant environ 3 min pour que le mélange blanchisse et soit mousseux.

Incorporez 2 œufs entiers + 1 jaune d'un seul coup tout en continuant de mélanger.

Ajoutez 1 1/4 cc d'extrait de vanille + 80 g de mélasse ou de miel.

**Continuez de battre VIT 6.**

Ajoutez cuillère par cuillère, le mélange du saladier (farine/épices).

**Mélangez VIT 4** afin que tout soit bien homogène.



Concassez grossièrement 280 g de chocolat blanc **dans le Thermomix environ 3 à 4 sec VIT 5** que vous ajouterez à la préparation.



Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie de 30 X 43 cm,

Perso, j'ai utilisé >> [la Toile Flexipat Demarle](#), que j'utilise pour faire mes entremets...



et faites-la cuire pendant environ 25 min, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Laissez refroidir dans le moule.  
Découpez des carrés de 5 cm de côté.



Les fondants se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique.