

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

La Tortue a bon coeur

Fondant au chocolat du blog « A Turtle in a Kitchen »
adaptée au Thermomix



250 g de chocolat noir à 70% de cacao
(j'en ai mis 180 et avec du chocolat à 64% de cacao)

166 g de beurre mou **demi sel** (j'en ai mis 150)
et si vous n'avez pas de beurre demi-sel, mettez du beurre doux avec un peu de sel

134 g de sucre semoule
(j'en ai mis 40 g car je ne peux pas mettre autant de sucre !)

4 oeufs entiers (j'en ai mis 3)

Dans le four à micro-ondes, faire fondre le chocolat, ou au TM, ou au bain-marie.

Dans le bol du TM

Mettre le beurre très mou et le sucre. Mixer 20 sec VIT 5.
Ajouter les oeufs + le chocolat fondu et remixer 20 sec VIT 5.

Remplir vos empreintes petits coeurs de Demarle (ou autre moule en silicone) et cuire
30 min à 100°C mais si vous utilisez un grand moule, vous devrez cuire le gâteau
pendant 1 h.