

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Ultra méga hyper super extra ~~ ~~ Fondant Chocolat ~~



200 grs chocolat noir (min 50% cacao)

100 grs sucre glace

100 grs beurre mou

25 grs farine

25 grs Maïzena

3 œufs

3 càs de café fort liquide (ou de lait)

5 càc de Nutella

(facultatif mais c'est un « plus » pour le gâteau)

(Ou quelques carrés de chocolat blanc)

1 càc bombée de levure chimique

Cassez le chocolat en morceaux, ajoutez 3 cuillères à soupe de café fort ou de lait, et faites fondre à feu moyen au bain-marie (ou micro ondes)

Fouettez à l'aide d'un batteur électrique le beurre avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux

Mélangez la farine, la Maïzena et la levure

Ajoutez les œufs un à un au mélange beurre-sucre en alternant avec le mélange farine-maïzena-levure

Remuez et travaillez bien la pâte entre chaque œuf et chaque apport de farine, jusqu'à incorporation complète de ces ingrédients, pour rendre la pâte plus homogène, vous pouvez donner un petit coup de batteur électrique

Incorporez à ce mélange le chocolat fondu en remuant bien

Beurrez et farinez le moule (18/20 cm)

Versez la moitié de la pâte, répartissez 4-5 cuill. à café de Nutella ou les carrés de chocolat blanc et versez dessus le reste de pâte.

Cuisson 25 à 30 minutes à 150° (180° selon les fours)

(ne pas dépasser pas cette durée de cuisson afin d'obtenir un gâteau moelleux)

Pour vérifier la cuisson, enfoncez une lame de couteau au centre du gâteau : des petits morceaux de fondant à peine cuits doivent rester accrochés sur la lame

Laissez tiédir avant de démouler et décorer comme bon vous semble.

Dégustez-le légèrement tiède ou froid seul ou accompagné de crème anglaise ou de glace vanille.