

# AUTOUR DE MA TABLE

*aimer la cuisine*

*c'est aussi la partager*

## Fondants chocolat, cœur coulant

### Ingrédients :

#### Pour 6 fondants :

- 100 g de chocolat noir à pâtisser ou pistoles noires
- 75 g de beurre demi-sel
- 75 g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 1 c.à.s de cacao amer en poudre
- 1 c.à.s de lait entier
- 35 g de farine de gruau T45
- du beurre pour le moule



### Préparation :

#### Pour la pâte à fondant chocolat au TM6:

Mettez le chocolat noir à pâtisser coupé en gros morceaux dans le bol. Mixez 8 sec/vit 10. Ajoutez le beurre demi-sel coupé en dés. Faites fondre 2 min/65°C/vit 1. Ajoutez le sucre en poudre et les œufs entiers. Mélangez 30 sec/vit 3. Ajoutez le cacao amer en poudre, le lait entier et la farine de gruau T45. Mélangez 20 sec/vit 3. Lissez la masse, 15 sec/vit 4.

#### Pour la cuisson dans le plat de cuisson grill All-Clad :

Versez dans le moule à 6 muffins beurré(Action). Laissez reposer 5 à 10 minutes. Posez la grille BBQ (protection) dans le plat de cuisson. Préchauffez le grill (standard) à vide à 230°C. Au bip, enfournez 8 minutes environ, surveillez. Sortez le moule avec la pince silicone. Démoulez délicatement les fondants au bout de 2 minutes. (si vous n'avez pas oublié de beurrer, ils viennent facilement en faisant doucement). Dressez à l'assiette en le retournant et saupoudrez de cacao amer ou de sucre glace. Servez immédiatement si vous souhaitez un cœur coulant car le gâteau continue sa cuisson.

### Astuces et Conseils :

#### Pour la cuisson four traditionnel/moule en silicone :

Enfournez 10 à 12 minutes (selon votre four) à 210°C.  
Laissez refroidir 5 à 10 minutes avant le démoulage.

*Bon appétit*