

FONDANTS CHOCOLAT, COEUR COULANT

Ingrédients :

Pour 6 fondants :

- ✦ 100 g de chocolat noir à pâtisser (ou pistoles)
- ✦ 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 :

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



Bon appétit