

FONDANTS CŒUR COULANT AU CHOCOLAT



Ingrédients :

Pour la pâte

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 150 g de beurre doux
- 200 g de sucre en poudre
- 6 œufs entiers
- 2 c.à.s de lait entier
- 70 g de farine T55
- 2 c.à.s de cacao amer en poudre

Préparation de la pâte:




Mettre le chocolat coupé en gros morceaux dans le bol. Mixer par 2 tours - fonction Turbo.

Ajouter le beurre coupé en dés et faire fondre 2 minutes - 50°C - vitesse 2

Ajouter le sucre et les œufs entiers (env. 315 g). Mélanger 30 secondes - vitesse 4.

Ajouter le lait, la farine T55 et le cacao amer. Mélanger 20 secondes - vitesse 4.

Lisser la masse, 15 secondes - vitesse 7

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Chocolat	2 T			TURBO
	Beurre	2 min	50°C	2	
	Sucre, œufs	30 sec		4	
	Lait, farine, cacao amer	20 sec		4	
		15 sec		7	

Pour le dressage et la cuisson:

Verser dans les empreintes en silicone de votre choix (ici 12 cœurs profonds ou 12 pyramides ou 12 saphirs etc).

Enfourner 10 à 12 minutes (selon votre four) à 210°C.

Laisser refroidir 5 à 10 minutes avant le démoulage.

Saupoudrer de cacao ou de sucre glace. Servir tiède.

