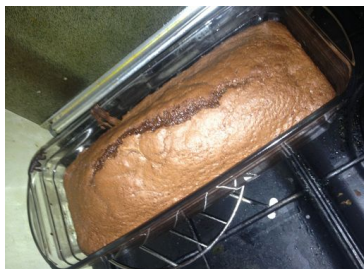


Gâteau au chocolat fondant rapide

Dessert - Très facile - Bon marché - Végétarien

(490 votes)

[Alerter !](#)



+ Ajouter votre photo



Version
Imprimable



Ajouter à mon
carnet



Ajouter au planificateur
de menu



Ajouter à ma
liste de courses



Envoyer
à un(e) ami(e)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de chocolat à pâtisser noir
- 100 g de beurre + une noix pour le moule
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre

Préparation de la recette :

Préchauffez votre four Th.6 (180°C).

Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.

Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.

Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.

Faites cuire au four environ 20 minutes (25 minutes dans un moule en Pyrex). A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit.

C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.

Remarques :

Pour aller plus vite, pour faire fondre le chocolat et le beurre, je mets le tout dans un bol coupé en carrés au micro-ondes. Idéal avec une crème anglaise.

Vidéos associées : Faire un clafoutis



Pâte à chou :
réaliser une pâte
à chou



Gâteau roulé



Ecrire sur un
gâteau



Pour éviter le démarrage de vidéos automatiques, [créez votre profil](#)



Recette proposée par [clairette600](#)

[Voir les 490 commentaires](#)

Que boire avec... Gâteau au chocolat fondant rapide?



Avec votre recette nous vous recommandons un vin rouge sucré puissant évolué, plutôt simple et boisé, au nez ouvert et à la bouche opulente

- Un **rouge sucré** d'appellation **Yecla**, **Porto Tawny** ou **Rivesaltes**



Disponible sur
App Store

Des accords pour toutes vos recettes avec **QBQM** sur iPhone
ou par email à queboire@qbqm.fr. Réponse dans la minute !

Recettes similaires



Gâteau au noix et au
café

Dessert Végétarien



Gâteau à la crème de
beurre au café

Dessert Végétarien



Gâteau à la banane
rapide

Dessert Végétarien

Donnez une note :



Votre message :

Recopiez le code de
vérification :

6056

☐ Publier votre commentaire sur votre profil Facebook

ATTENTION : Chaque commentaire est relu -et corrigé si nécessaire- avant d'être publié. Le délai de validation est ainsi de 5 jours ouvrés maximum.

CHOSSES A FAIRE ET NE PAS FAIRE : Les commentaires sont faits pour donner votre avis sur cette recette **après l'avoir faite ou goûtée** (pas de commentaires "a priori"). Pas de "ce n'est pas la vraie recette des doubitchous comme le faisait ma grand-mère", ni de "ça a l'air vraiment pas bon, moi à votre place, je n'essayerai pas", encore moins de "j'ai beau essayer avec du sucre, je n'aime toujours pas le céleri", ni de "cette recette de tartiflette est un peu grasse"...

Merci également de **ne pas utiliser cet espace pour poser des questions, ni pour répondre à d'autres commentaires ! :-)** Pour cela, vous pouvez utiliser [notre forum](#)

[+ Ajouter un commentaire](#)

5/5

[lauradivet](#)

Top

[avis du 25/02/2016 sur la recette Gâteau au chocolat fondant rapide](#)

3/5

[francoise_1413](#)

Facile à faire et bon... mais pas fondant. Il devient sec le lendemain, peut-être ai-je mis trop de temps, j'ai pourtant suivi le temps indiqué.

[avis du 21/02/2016 sur la recette Gâteau au chocolat fondant rapide](#)

2/5

Daylot

J'ai respecté toutes les portions mais le goût final était très amer, je n'ai pas réussi à finir un seul morceau, dommage. Sinon merci pour la recette.

[avis du 19/02/2016 sur la recette Gateau au chocolat fondant rapide](#)

5/5

m y m y 9 7 2 4 4

Excellent ! J'ai ajouté 70 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Avec du beurre salé c'était une tuerie !

[avis du 17/02/2016 sur la recette Gateau au chocolat fondant rapide](#)

4/5

W e l f i e

Une très bonne recette !

[avis du 17/02/2016 sur la recette Gateau au chocolat fondant rapide](#)

[Voir les 490 commentaires](#)



Mon carnet de recettes

Je peux stocker et organiser mes recettes, mes commentaires, créer des menus, etc.

Connexion

Créer mon carnet

Trouver une recette

Mots-clés

Rechercher

Sur le feu...

Vous cherchez : gâteau, filet mignon, poulet, quiche, courgette, crêpes

Les tendances qui flambent : Crêpes, cake, gâteau, chocolat, poulet

Dernières recettes : Soufflé au fromage et lardons, Madeleines au beurre salé, Burger aux galettes de pommes de terre

Nouveautés



Peace mémé : Des tisanes qui font du bien !



30 recettes crousti-moelleuses !

Suivez nous...

... dans votre boîte mail

Ne manquez plus nos astuces, buzz, bons plans et dernières tendances en les recevant par mail

... sur les réseaux sociaux



J'aime

1 168 805



Follow



Suivre le flux...



Suivez nous sur Pinterest



Suivez-nous sur Instagram



Suivez-nous sur YouTube

S'abonner

Convertisseur

°F / °C

gr / oz

Tasses / ml

°F :

°C :

°F = °C

°C = °F

Sondage

Qu'est-ce qu'une Maryse ?

- ☐ une star de la cuisine à la télé
- ☐ une passoire rétractable
- ☐ un légume peu connu
- ☐ une spatule plate
- ☐ une graine qui mérite d'être connue

Je vote

Marmiton Magazine



Faites le plein de pep's avec le mag 28 !

Attention, vous allez en prendre plein les mirettes !

Lire la suite >

A VOIR AUSSI

Canard sauvage aux olives vertes

Lapin à la cuillère

Menu halloween

Sabayon à ma façon

Web2PDF

converted by Web2PDFConvert.com

Escalope a la normande
Escalopes de veau a la creme
Filet mignon de porc a l ananas

Lasagnes aux epinards et aux tomates
Le millenium
Lemon curd vegetalien sans oeufs ni
beurre

Pommes caramelisees a la creme
brulee
Recette melange de minis boulettes
pour amuse gueules
Rougets farcis a l anchoiade et puree
de courgette

Vidéo tarte a la rhubarbe

Tous droits réservés Marmiton.org, 1999-2016 ▫ Pour nous contacter, poser une question, ▫ [cliquer ici !](#) ▫ Flux RSS & widget  ▫ Espace communication ▫ Recrutement ▫ Mentions légales ▫
Charte Marmiton ▫ Notifications ▫ Données personnelles ▫ Conditions Générales d'Utilisation ▫ Vos questions ▫ Annonceurs ▫ Journalistes ▫ Observatoire de la cuisine

Nouveauté Nen ratez plus une miette ! Soyez informés de nos **dernières actus** et de nos **bons plans** dès qu'ils sortent :-)