



Fondant au chocolat

Un petit gâteau au chocolat fondant avec un cœur coulant de chocolat.



Chef Simon

Difficulté moyenne

★ Une sélection Chef Simon

Préparation : 30 min

Ingrédients

Pour 8 personnes

Recette pour 8 fondants au chocolat

- ★ Pour 8 ramequins de taille standard 200 g de **chocolat noir** à cuire de qualité
- ★ 120 g de **beurre doux**
- ★ 5 cl de **lait**
- ★ 1 dl de **crème fraîche** liquide non allégée
- ★ 50 g de **sucres semoule**
- ★ 60 g de **farine**
- ★ 4 **oeufs**

Préparation de la recette



1

Beurrer les ramequins au pinceau et les placer au réfrigérateur.



2

Faire fondre le chocolat avec le beurre au **bain-marie**.



3

Faire bouillir ensemble le lait et la crème.



4

Blanchir les oeufs avec le sucre.



5

Ajouter la farine et mélanger au fouet.



6

Verser ensuite le lait et la crème (le mélange tiédi).



7

puis mélanger l'ensemble pour obtenir un **appareil** lisse et homogène.



8

Ajouter le mélange tiédi de chocolat et
beurre fondu.



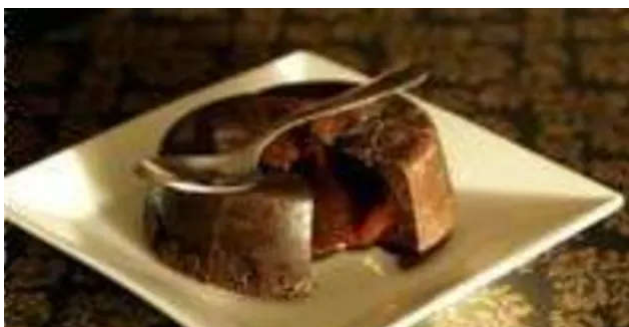
9

Mélanger au fouet pour obtenir un
appareil lisse et onctueux.



10

Verser dans les ramequins beurrés et
placer au congélateur.



11

Il suffira ensuite de les sortir du
congélateur à la demande et de cuire
dans un four préchauffé à 200°
pendant 15 mn.



12

Décorer à l'envi. Ici le moelleux au chocolat est saupoudré de **sucré glace** et surmonté d'un "schprounch" de **crème Chantilly** et d'une cerise Amarena.

Quelques mots sur cette recette de dessert

Servir ce fondant au chocolat nature ou décoré selon les circonstances ou tout simplement selon vos goûts. Préparez-les à l'avance et stockez-les au congélateur pour toujours avoir un dessert maison prêt à cuire.

Non seulement cette recette de fondant est simple mais elle est aussi très pratique. Vous pouvez réaliser des fondants, les laisser au congélateur et en faire cuire à la demande. 15 mn de cuisson et cette gourmandise est déjà prête à être dégustée. Il suffira ensuite de laisser tiédir un peu et de passer une lame de couteau entre le ramequin et le moelleux au chocolat et démouler.

Remarque : le passage au congélateur est obligatoire. C'est le passage au congélateur qui fait que seul l'extérieur du fondant va cuire alors que l'intérieur n'aura que le temps de décongeler et de tiédir en restant liquide.

Servir nature ou décoré selon les circonstances ou tout simplement selon vos goûts.

Une recette ajoutée le 07/12/11 – Mise à jour le 17/11/22 .