Nom: Fondant au chocolat  
 Proposée par: Ahmed  
 Type: Chocolat  
 Description: Découvrez la recette de Fondant au chocolat croustillant sur le dessus et fondant à l'intérieur.  
 Nombre de Personne: 4  
 Cout: Pas cher  
 Difficulté:Facile  
 Temps de Préparation: 01:00:00  
 Temps de Préparation:00:50:00  
 Temps de Cuisson: 00:45:00  
 Ingrédients: 200 g de chocolat noir
  
150 g de beurre
  
150 g de sucre en poudre
  
50 g de farine
  
3 oeufs  
 Etapes: Commencez par sortir le beurre du réfrigérateur afin qu'il ramollisse. Si vous avez oublié, il suffit de le passer au micro-ondes pendant une dizaine de secondes, il vous sera plus facile de le travailler par la suite.
  
2
  
Dans une casserole, cassez le chocolat en morceaux auxquels vous ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau et mettez le tout à fondre à feu moyen au bain-marie (dans une casserole plus grande remplie d'eau).
  
3
  
Pendant ce temps, dans un saladier, vous travaillez, à l'aide d'une cuillère en bois, le beurre mou en pommade, auquel vous ajoutez le sucre en poudre. Continuez de remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux. Vous pouvez aussi vous aider d'un batteur électrique, plus efficace pour obtenir la consistance désirée.  
 Astuce: Placez le sucre glace sur le dessus du gâteau une fois que celui-ci a totalement refroidi. À servir froid.