



Les fondants coulants chocolat et orange

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 10 min. Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Oeufs : 3
Marmelade d'oranges amères : 80 g
Chocolat noir : 125 g
Beurre doux : 100 g
Farine : 50 g

Cacao amer en poudre + beurre pour les cercles

Matériel

4 cercles en inox de 7,5 cm
une plaque à pâtisserie
une grande jatte
une petite jatte
une cuillère en bois
un fouet
une balance ménagère
du papier sulfurisé
un petit vaporisateur



Réalisation > la préparation

1. Sur la plaque à pâtisserie, déposer une grande feuille de papier sulfurisé. Beurrer l'intérieur des 4 cercles en inox, les placer sur la feuille de cuisson et la beurrer aussi. Saupoudrer l'intérieur et le fond des cercles de cacao amer et placer la plaque à pâtisserie ainsi préparée au frais.
- personnellement, je n'utilise ni farine ni sucre pour saupoudrer les fonds de mes gâteaux au chocolat afin que leur couleur brune soit intacte -
2. Pendant ce temps, dans la petite jatte, fouetter les oeufs avec la marmelade d'oranges amères.
3. Dans la grande jatte, faire fondre le chocolat noir et le beurre en les passant par exemple au four à micro-ondes. Lisser à la cuillère en bois puis incorporer la farine.
4. Ajouter ensuite les œufs à l'orange et bien lisser le tout.
- vous pouvez également rajouter quelques gouttes d'arôme naturel d'orange ou du Cointreau ® si vous voulez en renforcer le parfum -
5. Placer également la préparation au frais durant 5 minutes et préchauffer le four à 200°C.
6. Quand le four est chaud, sortir du frais la plaque et la préparation, et garnir chaque cercle de crème au chocolat.
7. Enfourner pour 10 minutes à 200°C, puis laisser tiédir ou complètement refroidir.
8. Si ces fondants au cœur coulant sont destinés à des adultes, vous pouvez placer un peu de Cointreau ® dans un petit spray réservé à l'usage alimentaire et en vaporiser vos fondants.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com