



Mon fondant chocolat - fruits rouges

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Oeufs : 4
Sucre : 50 g
Purée de fruits rouges : 100 g
Farine : 125 g
Maïzena® : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet
Chocolat noir à pâtisser : 250 g
Beurre : 150 g

Chocolat noir à pâtisser : 150 g
Crème épaisse : 75 g
Purée de fruits rouges : 75 g

*Beurre, cacao, sucre en poudre pour le moule
Fruits rouges frais pour le décor*

Matériel

un moule à charnière de 22 cm
une plaque à pâtisserie
deux jattes
un bol
un fouet
une cuillère en bois
une balance ménagère
un batteur électrique
du papier sulfurisé
une spatule en silicone / une corne



Réalisation > le fondant au chocolat et aux fruits rouges

1. Beurrer, sucrer et saupoudrer de cacao amer le fond et les bords intérieurs du moule à charnière.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans les 2 jattes.
3. Dans celle des jaunes, les fouetter avec le sucre en poudre. Ajouter ensuite la purée de fruits rouges, la farine, la Maïzena® et la levure.
4. Dans le bol, faire fondre le chocolat noir et le beurre. Bien lisser ensuite. L'incorporer à la préparation précédente.
5. Battre les blancs en une neige ferme, et l'incorporer délicatement à la pâte chocolatée.
6. Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante, verser la pâte dans le moule et enfourner pour 30 minutes.
7. Laisser refroidir avant de tenter de démouler.

Réalisation > le glaçage miroir au chocolat et aux fruits rouges

8. Faire chauffer la crème, et y verser le chocolat en morceaux à fondre, ainsi que la purée de fruits rouges. Bien mélanger et lisser la préparation.
9. Quand le gâteau est complètement refroidi, le napper du glaçage chocolat - fruits rouges, et le décorer éventuellement de fruits rouges frais.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com