



Le fondant au chocolat praliné noisette

Recette pour 6 à 8 personnes environ. Préparation : 10 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Chocolat pâtissier praliné lait noisette : 200 g
Beurre : 100 g
Œufs : 4
Sucre : 100 g
Farine : 75 g
Levure chimique : une pincée
Cacao amer en poudre : 20 g

Matériel

un moule à panettone de 16 cm
deux jattes
une cuillère en bois
un fouet
une balance ménagère

Beurre et cacao amer pour le moule



Réalisation > la préparation

1. Beurrer et saupoudrer le fond et les parois du moule de cacao amer en poudre.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre doucement au bain-marie ou au four à micro-ondes.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
4. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, incorporer le mélange chocolaté fondu, puis la farine et la pincée de levure.
5. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
6. Préchauffer le four à 180°C et verser la pâte dans le moule.

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 30 minutes.
8. Attendre le refroidissement avant de tenter de démouler, puis saupoudrer de cacao amer en poudre pour la décoration.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com