



## Fondant au chocolat et à la noisette

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 25 minutes.

### Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 200 g  
Beurre : 125 g  
Oeufs : 5  
Sucre en poudre : 125 g  
Poudre de noisettes : 125 g  
Farine : 1 c.à s.  
Arôme naturel de noisette (*facultatif*) : 1 c. à moka

*Beurre et cacao amer pour le moule*

### Matériel

une balance ménagère  
une casserole  
un fouet  
une jatte  
une spatule



### Réalisation

1. Faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie le chocolat et le beurre coupés en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.  
*- au lieu de 200 g d'un chocolat noir à pâtisser, on peut utiliser plutôt 100 g de chocolat noir + 100 g de chocolat praliné ou de chocolat au lait, pour un goût plus doux -*
2. Ajouter à la préparation fondue les 5 jaunes, le sucre et la poudre de noisettes. Ajouter éventuellement la cuillère à moka d'arôme naturel de noisette si vous le souhaitez. Bien lisser le tout.  
*- j'ai tendance à diminuer régulièrement la dose de sucre : 100 g suffisent déjà, c'est affaire de goût, et aussi affaire de chocolat. Plus le chocolat choisi est corsé, plus le sucre est nécessaire pour en adoucir la force -*
3. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer et saupoudrer de cacao amer un moule à manqué.  
*- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur, c'est toujours mieux que la farine qui laisse des traînées blanches sous les parts de gâteau que l'on sert -*
4. Monter les 5 blancs en neige. Les incorporer délicatement au reste de la préparation et bien lisser.
5. Verser dans le moule. Enfourner pour 25 min à 175°C.  
*- si vous préférez qu'il soit bien cuit, poursuivez sa cuisson durant 5 ou 10 autres minutes au bout desquelles vous piquez un cure-dents au centre du gâteau ; si celui-ci ressort sec alors le gâteau est à point pour vous -*
6. Laisser refroidir ou au moins tiédir durant 1 heure avant de tenter de démouler.  
*- et si vous souhaitez ramollir le centre du gâteau, n'hésitez pas à le passer avant dégustation une dizaine de secondes au micro-ondes à puissance moyenne -*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)