



Le fondant au chocolat et aux noix

Recette pour 4 ou 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min. Frais : 2h.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Beurre doux : 100 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 60 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Farine : 50 g
Cerneaux de noix : 250 g (*Arlequines de Carlux*)

Cacao en poudre et beurre pour le moule

Matériel

une balance ménagère
un moule à manqué de 20 cm
un bol
une jatte
un fouet
un batteur électrique



Réalisation > la préparation

1. Dans le bol, faire fondre le chocolat et le beurre en morceaux à feu doux ou au four à micro-ondes.
2. Dans une jatte, fouetter les œufs avec le sucre en poudre et la vanille jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
3. Mélanger les 2 préparations précédentes.
4. Ajouter la farine, les cerneaux de noix concassés et bien mêler le tout.
- si vous ne disposez pas des Arlequines de Carlux, des cerneaux de noix émondés iront parfaitement -
5. Beurrer et couvrir le fond et les bords du moule de cacao en poudre.
- je préfère toujours couvrir de cacao plutôt que de farine ou de sucre qui forment une croûte blanche. Sur un gâteau au chocolat je ne trouve pas cela joli du tout -
6. Préchauffer le four à 175°C et verser la pâte dans le moule.

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 20 minutes, puis laisser refroidir durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com