



## Le fondant au Poulain Carambar®

Recette pour 8 à 12 personnes environ. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

### Ingrédients

Oufs : 8  
Sucre en poudre : 125 g  
Chocolat Poulain noir extra au Carambar® : 250 g  
Beurre doux : 125 g  
Farine : 50 g  
Maïzena : 25 g

### Matériel

un bol  
deux grandes jattes  
un moule à manqué de 24 cm  
une maryse en silicone  
un fouet à main  
un batteur avec fouets à neige  
une balance ménagère

*Beurre et cacao amer pour le moule*



### Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs : les blancs dans la jatte moyenne, les jaunes dans la plus grande.
2. Ajouter le sucre en poudre aux jaunes, et les fouetter à la main jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.
3. Dans le bol, couper le chocolat en morceaux et ajouter le beurre coupé en parcelles. Faire fondre au bain-marie ou doucement au four à micro-ondes. Mélanger ensuite à la cuillère en bois.
4. Verser le chocolat fondu dans les jaunes sucrés. Ajouter la farine et la maïzena. Bien lisser.
5. Monter les blancs d'œufs en neige, et les incorporer délicatement à la préparation chocolatée à l'aide de la maryse. Bien soulever l'ensemble pour ne pas casser les blancs en neige.
6. Beurrer et saupoudrer de cacao amer le fond et les bords du moule à manqué.
7. Préchauffer le four à 180°C.
8. Verser la pâte doucement dans le moule, et enfourner pour 30 minutes.
9. A la fin de la cuisson, le gâteau sera tout gonflé et prêt à déborder du moule. Le laisser refroidir et se rétracter durant au moins 3 heures.
10. Juste avant de servir, préparer une sauce en faisant fondre le chocolat Poulain-Carambar avec la crème épaisse, bien lisser et servir à part, pour les fans absolus.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

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

Fondant au Poulain Carambar