



Mon fondant chocolat et clémentines

Recette pour 6 à 10 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Chocolat noir : 225 g
Beurre : 150 g
Oeufs : 4
Sucre : 50 g
Farine : 25 g
Levure : 1 pincée
Clémentines de Corse : 2

Beurre et cacao en poudre pour le moule

Matériel

un moule de 22 cm
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble, doucement à la casserole ou au four à micro-ondes. Lisser le tout.
3. Incorporer les oeufs un à un et bien mélanger à l'ajout de chacun.
4. Ajouter le sucre, la farine et la pincée de levure.
5. Zester finement les 2 clémentines de Corse et ajouter à la préparation. Bien mélanger.
6. Graisser et chocolater le fond et les bords du moule à cake, puis y verser la pâte chocolatée.
7. Enfourner pour 20 minutes, puis laisser refroidir hors du four.
8. Savourez en rêvant de vos prochaines vacances en Corse !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com