



# Fondant au Chocolat



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 45 mn**  
**Temps Total : 1h**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## Ingrédients pour 10/12 personnes

- > 250 gr de chocolat noir 66%
- > 120 gr sucre
- > 175 gr beurre
- > 4 œufs
- > 2 CàS de farine

## Matériel

- > petit moule à manquer
- > plat à gratin pouvant contenir le moule à manquer

## Préparation

Préchauffer le four à 220°C et faire bouillir de l'eau.

Fondre ensemble le beurre, le chocolat et le sucre. Cela peut se faire au bain-marie ou au micro-onde mais avec une puissance maxi de 300w pour ne pas "brûler" le chocolat. Remuer pour avoir un mélange bien homogène.

Battre les œufs en omelette et ajouter au mélange précédent. Bien mélanger la préparation puis ajouter enfin la farine.

Mettre dans un petit moule à cake préalablement chemisé (beurre et farine) et couvrir d'un alu (pour éviter au-dessus du gâteau de "croûter").

Mettre le moule dans une plat allant au four et ajouter autour l'eau bouillante pour faire un bain-marie.

Mettre au four 35 à 40mn.

Retourner le moule sur un plat et laisser refroidir dans le moule (car normalement l'intérieur du gâteau doit être encore légèrement coulant et si on démoule immédiatement les côtés du gâteau risquent de s'affaisser. A complet refroidissement, démouler et trancher.

## Astuces

Ce gâteau se conserve 3 jours dans un papier film mais ne pas le mettre au frigo sinon cela va le "figer" et lui enlever sa texture si agréable.

Pour chemiser le moule, on peut également utiliser de l'huile de graissage en bombe, très pratique et que l'on trouve désormais facilement.

On peut agrémenter ce gâteau avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille, mais personnellement je préfère le manger seul.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)