Fondant au chocolat

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	13 min 30 sec
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2012

Préparation

100 g de chocolat, Crémant

50 g de beurre

3 œufs

80 g de sucre

50 g de farine fleur

Mettre le chocolat cassé en morceaux dans un saladier, ajouter le beurre et faire fondre le tout au bain-marie.

A l'aide d'un fouet, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier. Ajouter le chocolat au beurre fondu. Incorporer la farine.

Verser la préparation dans une poche à douille, la laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud humide

Répartir la pâte dans 4 petits moules en porcelaine résistants à la chaleur. Disposer les moules sur une plaque à gâteaux. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 180 °C pendant 13 min 30 sec

Servir aussitôt.

Accessoires

4 petits moules en porcelaine, ø7 cm

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019