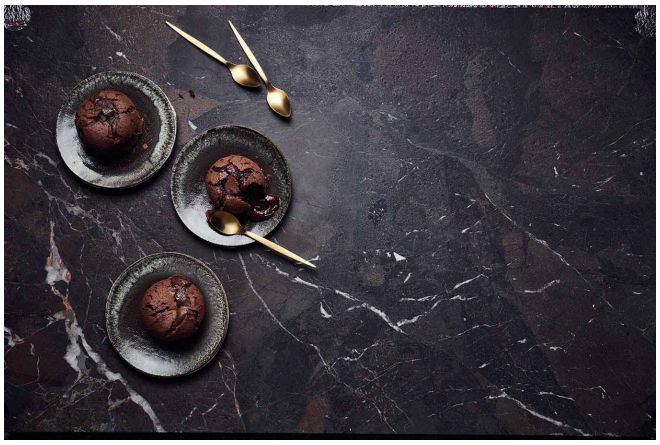
Fondant au chocolat

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	13 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

à la cardamome

Pâte

Beurre pour graisser le plat

Farine pour enfariner

100 g de chocolat noir, haché

50 g de beurre

80 g de sucre

3 œufs

50 g de farine blanche

1 pincée de fleur de sel

1 pincée de cardamome en poudre

Pâte

Graisser de petits moules et les enfariner.

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux dans une casserole en remuant de temps en temps.

Bien mélanger le sucre et les œufs dans un saladier jusqu'à dissolution du sucre. Incorporer le chocolat.

Ajouter la farine, le sel et la cardamome et mélanger.

Verser la pâte au ¾ dans les petits moules préparés et mettre 1 heure au frais.

Cuisson

Préchauffer l’espace de cuisson à l’air chaud à 180 °C.

Poser les ramequins sur une plaque à gâteaux et cuire au niveau moyen pendant 13 minutes.

Démouler prudemment et servir encore chaud.

Etapes de cuisson

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

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

Air chaud 180 °C pendant 13 min

Accessoires

4 moules en porcelaine de ø 7 cm et de 1,5 dl

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022