RECETTES
BOUTIQUE
BOUTIQUE

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

## Fondant au chocolat



Imprimer Commenter

Préparation: 5

## Ingrédients 6

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de farine de noix
- 1 verre de farine de noisettes
- 2 verres d'eau
- 3 c. à s. de sirop d'érable

• 3	В с.	à	S	de	chocolat	noir	en	poudre
-----	------	---	---	----	----------	------	----	--------

- Environ 100g de chocolat noir ( sauf si vous souhaitez faire prédominer le goût de noix et noisettes)
- 1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau, allumez le feu et fermez avec le couvercle.
- 2. Versez tous les ingrédients dans le bol excepté le chocolat noir. Réservez.
- 3. Concassez le chocolat en pépites ou faites-le fondre.
- 4. Mélangez le chocolat à votre préparation.
- 5. Quand votre mélange est prêt, versez-le dans le moule, mettez le moule sur le tamis et le tamis sur la cuve. Refermez et patientez environ 1heure.
- 6. Quand votre fondant vous semble suffisamment cuit, sortez le moule et laissez reposer quelques minutes.
- 7. Vous pourrez napper votre fondant de coulis de chocolat en faisant fondre 20g de chocolat noir à la vapeur. (Mettez 20g de chocolat noir dans un petit bol que vous poserez sur le panier. Recouvrez et attendez quelques instants que le chocolat fonde.)
- 8. C'est prêt!
- 9. Votre fondant se conservera parfaitement dans un récipient hermétique en verre au réfrigérateur.

Très simple à réaliser, moelleux à souhait.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Wok d'asperges au gingembre

## Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Înstagram