FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

RÉALISATION DU FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

Une recette de fondant au chocolat noir au goût fort, corsé et intense pour tous les amateurs de chocolat. L'intensité du chocolat est délicatement soulignée par la pointe café. Une recette de fondant au chocolat facile noir à faire. Pour plus de plaisir, ce fondant chocolat noir peut se manger à la cuillère directement dans le plat .

LES INGRÉDIENTS POUR FAIRE UN FONDANT AU CHOCOLAT NOIR :

200 g de chocolat noir
2 cuillère à soupe d'eau
6 oeufs
1 cuillère à café de café en poudre
1 batteur électrique
1 petite pincée de sel
1 moule

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Préchauffer le four à 200°C.

Couper le beurre en morceaux et le réserver. Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Casser le chocolat en morceaux.

Mettre le chocolat et l'eau à fondre au bain-marie puis ajouter le beurre en morceaux.

Travailler les oeufs et le sucre au batteur électrique dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le beurre et le chocolat sans cesser de travailler le mélange. Verser la farine, le café et le sel dans le bol et incorporer-la au mélange.

Ajouter le sel aux blancs d'oeufs et les monter en neige ferme. Incorporer les blancs au mélange précédent.

Verser la pâte dans un moule beurré et faire cuire le fondant au chocolat 20 minutes dans un

four préalablement chauffé à 200°C.

Le fondant au chocolat noir doit garder un coeur mou et peu cuit. Vérifier la cuisson du fondant avec la pointe d'un couteau ou une aiguille à tricoter. La pointe doit ressortir sale si elle est plongée au centre du fondant au chocolat noir.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de **1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de **1,59 €**

Tablier en coton avec poche
à partir de **2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de **4,74 €**

Dessous de verre rond en bois
à partir de **0,69 €**

Sac à tarte en coton
à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr