

Fondant au chocolat : Classique mais puissant!

Bonjour à tous !

Ca y'est je me lance dans l'aventure du blog culinaire !

Après des mois d'hésitations, de réflexions et de prises de tête, je lance officiellement mon blog ! Et un de plus sur la toile, un !

Pour mon premier post, j'ai choisi de partager la recette de mon gâteau préféré : **le fondant au chocolat*** !

C'est très classique et pas très original vous allez me dire, mais celui là mérite vraiment d'être testé, re-testé et surtout approuvé !

Pourquoi ?

- Tout d'abord parce que la recette est **ULTRA rapide à préparer**, environ 10 minutes, vaisselle incluse quand même ! Qui dit mieux ?

- Ensuite, parce que les ingrédients de la recette sont **ULTRA basiques**. Ne me dites pas que vous n'avez pas un peu de sucre, de farine et de chocolat qui trainent toujours dans vos placards !

- Et enfin, parce que ce fondant a un **PUISSANT goût de chocolat** ! Et quand je dis puissant, c'est puissant !



Donc voici la recette à faire d'urgence pour vos prochains goûters ! (oui j'ai 25 ans et je me fais encore des goûters.. et alors ?)

Par contre, un petit conseil : vous pouvez **préparer ce fondant la veille**. Car il est meilleur le lendemain..

Préparation : 5 min

Cuisson : 22 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 gr de bon chocolat (je n'utilise pas du chocolat pâtissier, je préfère largement le Lindt 70%)
- 200 gr de beurre
- 5 œufs
- 150 gr de sucre en poudre
- 1 cuill. à soupe de farine

**Préparation :**

1. Faites ce gâteau la veille pour le lendemain (si vous avez suffisamment de courage pour ne pas le manger à la sortie du four...)
2. Faites chauffer le four à 190° (th.6).
3. Faites fondre au bain-marie les carrés de chocolat et le beurre coupé en morceaux.
4. Ajoutez directement dans la casserole le sucre en poudre, mélangez puis laissez refroidir quelques minutes.
5. Incorporez ensuite un par un les œufs dans la casserole, suivis de la farine. Puis lissez bien le mélange à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule.
6. Versez la préparation dans un moule à gâteau (beurré ou au fond duquel vous aurez déposé une feuille de papier cuisson) puis faites cuire au four pendant 22 min (selon votre four). Le gâteau doit rester encore légèrement tremblotant au milieu.

* Recette trouvée sur le blog [Tart'in & chocolat](#)