

Concours chocolat : Recette n°17 : Fondant au chocolat façon brownie

Allez, 17ème recette de ce concours chocolaté ! On arrive bientôt à la fin !!! Cette recette de **fondant au chocolat à la façon d'un brownie** m'a été envoyée par Milartist qui habite près de la frontière belge. Petit coucou aux belges au passage !

Cette recette est un **fondant au chocolat** plutôt traditionnel, dans lequel Milartist a ajouté plein de **fruits secs** différents. C'est pourquoi son goût se rapproche au final fortement d'un **brownie**. La recette est simple à faire, donc forcément, moi j'adhère ! ^^



Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

100 g de chocolat noir

100 g de chocolat au praliné (qu'on appelle aussi "Pralinoise")

150 g de beurre

120 g de fruits secs (mélange de noix, de noisettes et d'amandes)

4 œufs

100 g de sucre en poudre

50 g de farine

1 pincée de sel



Préparation :

1. Faites fondre les chocolats (noir + Pralinoise) au bain marie ou au micro-ondes à faible puissance.
2. Ajoutez le beurre, puis faites bien fondre le tout en mélangeant, jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
3. Coupez grossièrement tous les fruits secs et ajoutez-les au chocolat fondu. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
4. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Incorporez la farine en la tamisant. Ajoutez ensuite le chocolat fondu contenant les fruits secs dans le saladier. Mélangez bien le tout.
6. Battez ensuite les blancs en neige ferme en ajoutant une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la pâte chocolatée.
7. Versez la pâte dans un moule à gâteau rond (si possible en silicone, ou à fond amovible, car la pâte du fondant est pauvre en farine, elle sera donc fragile lors du démoulage).
8. Enfournez le gâteau pendant 25 minutes au total, en le recouvrant d'une feuille d'aluminium pendant les 15 premières minutes pour que le début de la cuisson se fasse en douceur. Pour rester fondant, le gâteau doit être à peine cuit : Vérifiez sa cuisson en le piquant avec la lame d'un couteau, elle devra ressortir couverte d'un peu de pâte...
9. A la sortie du four, laissez reposer le fondant pendant au moins 45 minutes avant de le démouler, afin qu'il se raffermisse. Saupoudrez légèrement de sucre glace avant de le servir, à peine tiède ou complètement froid.

Mon verdict : J'en déjà réalisé un petit paquet de recettes de fondant, j'ai donc la possibilité de comparer. Pour ma part, j'aime vraiment les fondants qui ont un fort goût de chocolat. Et j'ai trouvé que celui-ci n'avait pas un goût de chocolat trop prononcé, c'était peut être dû à l'ajout de la Pralinoise. Cependant, le mélange de fruits secs rappelle vraiment le goût du brownie, et ça tombe bien, j'adore les brownies !! Enfin, je n'ai pas eu de problème au moment du démoulage, j'avais un moule à gâteau rigide mais j'ai bien pensé à recouvrir le fond d'une feuille de papier sulfurisé que j'ai beurré, le gâteau s'est démoulé tout seul et si je peux dire, il s'est aussi bien mangé tout seul !!!
rire...^^