

FONDANT AU CHOCOLAT DIT « LE SUPER FONDANT »

Préparation: 5mn

Cuisson: 15/20mn

Pour 6/8 personnes

Ingrédients:

200 g de chocolat pâtissier

125 g beurre

3 œufs

50 g farine

150 g sucre

1 c. à café bombée de sucre vanillé Thermomix ou 1 sachet de sucre vanillée

Préparation

Préchauffer le four à 200 degrés.

Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer 15 secondes / vitesse 9.

Ajouter le beurre en morceaux, programmer 3 mn / 50° / vitesse 2, le chocolat doit être fondu.

Mettre le reste des ingrédients dans le bol et mixer 20 sec vitesse 3, la préparation doit être homogène.

Verser le contenu du bol dans le moule à cake beurré et enfourner à four préchauffé à 200°.

Cuire pendant 15 à 20 mn. Le fondant est cuit lorsqu'une croûte craquelée se forme sur le dessus. (15 minutes chez moi)

Laisser refroidir dans le moule avant de démouler et placer ensuite au réfrigérateur au moins 2 ou 3h.

Ce fondant est encore meilleur préparé la veille ou dégusté le lendemain, il en sera encore meilleur