

# FONDANT AU CHOCOLAT (Cookéo)



## Ingrédients:

- 200 g de chocolat noir
- 140 g de beurre demi sel
- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine

## Préparation:

- mettre dans le bol, le chocolat cassé en dés
- puis faire fondre 10 minutes à 40°C vitesse 2
- puis ajouter le beurre demi sel
- puis mélanger 1 minute à 40°C vitesse 2
- puis réserver et nettoyer le bol
- mettre dans le bol, les oeufs et le sucre
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- puis ajouter la farine et mixer 30 secondes à vitesse 4
- puis ajouter le mélange chocolat et beurre fondu
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 4
- placer le moule en silicone dans le panier vapeur
- verser la préparation dans un moule en silicone
- puis recouvrir le moule et le panier d'un film alimentaire
- verser 250 ml d'eau dans la cuve
- insérer le panier vapeur dans la cuve
- régler le cookéo en mode manuel, cuisson sous pression pendant 18 minutes

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*