

## FONDANT BAULOIS (thermomix)



### Ingrédients :

- 95 g de sucre roux
- 35 g de sucre de canne complet
- 4 oeufs
- 20 g de farine
- 60 g de chocolat noir
- 60 g de chocolat au lait
- 120 g de beurre demi-sel

### Préparation :

- mettre le fouet dans le bol
- ajouter le sucre roux, le sucre de canne et les œufs
- mélanger 8 minutes à vitesse 3,5
- ajouter la farine, mélanger 4 secondes à vitesse 3
- puis retirer le fouet
- transvaser dans un récipient et réserver
- mettre dans le bol, le chocolat noir, le chocolat au lait coupés en morceaux et le beurre demi-sel coupé en morceaux
- chauffer 6 minutes 30 secondes à 60°C vitesse 1
- ajouter le fouet
- ajouter la préparation réservée dans le bol
- mélanger 5 secondes en sens inverse vitesse 3
- beurrer et chemiser avec du papier cuisson un moule à charnière de ø 18 cm
- transvaser le contenu du bol dans le moule
- réserver à température ambiante pendant 60 minutes

- préchauffer le four à 125°C
- mettre dans le four pendant 40 minutes en mode chaleur tournante
- le gâteau doit trembler un peu au centre après cuisson mais pas être coulant
- réserver au frigo, pendant 2 heures
- une fois refroidi, démouler délicatement

**Astuce :**

- La texture du gâteau dépend de sa cuisson et du moule utilisé. Les indications de cuisson sont données pour un moule charnière (ou à fond amovible) de 18 centimètres. Si vous utilisez un moule plus large le gâteau sera moins épais et il vous faudra le cuire un peu moins longtemps.
- Si vous utilisez un moule comme préconiser dans la recette il vous faudra quand même bien surveiller la cuisson en fonction de votre matériel.

Vous pouvez retrouver cette recette sur [COOKOMIX](#)

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

THERMOMINOUX 2020  
<http://thermominoux.over-blog.com>