

FONDANT ULTIME AU CHOCOLAT NOIR (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de mon partenaire [FOODYMIX](#)

Ustensiles :

- Moule à gâteau Rectangle (18 à 22cm)

Ingrédients :

- 100 g de chocolat 50%
- 100 g de chocolat 70%
- 4 Œufs
- 60 g de Sucre en morceaux
- 40 g de poudre d'Amande
- 80 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de Levure

Préparation :

- Mettre le chocolat noir 70% dans le bol, puis mixer 3 secondes à vitesse 5. Réserver
- Mettre le chocolat noir 50% coupé en morceaux dans le bol
- puis mixer 10 secondes à vitesse 8
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- puis faire fondre le chocolat 3 minutes à 40°C vitesse 1
- réserver, nettoyer et sécher le bol
- Mettre les morceaux de sucre dans le bol, puis mixer le sucre 10 secondes à vitesse 10.
- Racler les bords et relancer 10 secondes à vitesse 10.
- Réserver la moitié dans un récipient.
- Ajouter les blancs des œufs dans le bol.
- Réserver les jaunes avec le restant de sucre glace.
- Mettre le fouet en place et lancer 5 minutes à vitesse 4
- Mélanger le chocolat fondu au jaune d'oeuf, l'huile d'olive et le sel.
- Ajouter la poudre d'amandes, la levure et le chocolat réservé mélanger à nouveau.

- **Préchauffer le four à 170°C.**
- **Incorporer délicatement les blancs en neiges par mouvement circulaire avec une cuillère en bois de préférence**
- **Verser la préparation dans un moule à gâteau**
- **Enfourner 30 minutes à 170°C**
- **Sortir du four, et placer au frais une petite heure avant de déguster.**

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

THERMOMINOUX 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>