



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mon fondant au chocolat .



Ingrédients pour 6 personnes (moule 24,5 x 18,5 cm) :

- 100 g de farine de Maïs Maïzena
- 20 cl de crème fraîche entière de Normandie
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 200 g de sucre
- 4 gros œufs

- Faire fondre dans une casserole au bain-marie le chocolat
- Rajouter progressivement la crème fraîche hors du feu, puis mélanger sur le feu
- Verser la préparation liquide dans un saladier puis ajouter le sucre en pluie en plusieurs fois, mélanger
- Laisser tiédir puis ajouter 4 œufs entiers en les incorporant au fur et à mesure
- Ajouter la farine de Maïs Maïzena en plusieurs fois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse non grumeleuse
- Verser la pâte dans un moule préalablement légèrement beurré
- Enfourner à four chaud et laisser cuire 23 minutes à 150°C th. 5
- Attendre 2 minutes avant de sortir du four, puis laisser refroidir à température ambiante
- Servir avec de la crème anglaise, ou une boule de glace à la vanille ou des fruits secs

Astuces :

- A 180°C th. 6 compter entre 18 et 22 minutes de cuisson pour une texture fondante et légèrement coulante
- Pour une bonne cuisson, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche près des bords et humide au cœur du gâteau
- En diminuant le temps de cuisson, on obtient une texture plus humide et coulante et inversement en continuant la cuisson on obtient une texture plus ferme. Tout est question de goût et de gourmandise
- La crème fraîche vient en remplacement de 200 g de beurre, solution encore plus légère mais altérant aussi la texture et le goût : remplacer par 100 g de fromage blanc (et en diminuant la Maïzena)
- Pour davantage de légèreté diminuer la Maïzena et au sucre ajouter les jaunes d'œufs et monter les blancs en neige que l'on incorporera délicatement avant la Maïzena

