

# L'INCROYABLE FONDANT

pour 30 gourmands

454 g de farine T65



504 g de beurre frais



766 g de chocolat noir (51 % de cacao)



454 g d'œuf entier frais (7 environ)



654 g de sucre



1. FAITES PRÉCHAUFFER VOTRE FOUR à 200°C et sortez vos œufs du frigo.

2. CASSEZ VOTRE CHOCOLAT NOIR en morceaux. Vous avez le droit au rouleau à pâtisserie OU au marteau pour vous aider ;)

3. FAITES FONDRE ensemble votre chocolat noir et votre beurre, au bain-marie.



4. PROFITEZ de ces quelques minutes de répit pour penser à 3 jolies choses qui vous sont arrivées dans la journée ;)  
C'est fondu, bien lisse et brillant ?

5. MÉLANGEZ À LA MARYSE tout doucement sans ajouter d'air.



6. INCORPOREZ VOS OEUFS hors cuisson, lorsque votre mélange s'est refroidi à 50°C.



7. MÉLANGEZ LE TOUT et ajoutez le sucre en pluie puis la farine.



8. RESPIREZ et mélangez à nouveau délicatement à la maryse.



9. MOULEZ ou plaquez sur une épaisseur de 2 cm maximum !



10. ENFOURNEZ 12 min au four chaleur tournante, à une température de 205°C pour un fondant fondant. Et 9 min 50 pour un fondant très fondant ;)

Attention, ne vous éloignez pas du four. C'est important de contrôler la cuisson régulièrement. Boivez une vache !

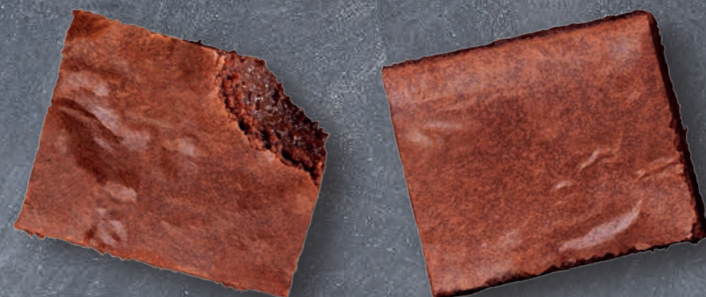


11. DÉGUSTEZ-LE chaud OU froid avec ou sans vache en pot à la vraie vanille de Madagascar infusée.



Marion, grande chef de notre incroyable fondant, est prête à enfourner !

C'est notre recette !



Le vrai fondant, qu'est-ce que c'est ? C'est un gâteau qui croustille à l'extérieur et qui fond à l'intérieur. C'est avant tout une explosion sismique de CHOCOLAT ! C'est le petit plaisir qui vous rappelle vos goûters entre cousins ou vos dimanches sous la pluie ou vos anniversaires ou vos retours de balades ;) Une recette pas si facile à maîtriser. C'est tout un art ET un savoir-faire ! 3, 2, 1 c'est parti !