

Fondants Individuels Aux Chocolat



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Simplicité et surtout la possibilité de congeler cette version, il ne restera plus qu'à faire cuire à la dernière minute, succès garanti.

Proportions pour 6 Personnes

Les Ingrédients

4 Œufs - 100 Gr de Sucre semoule - 60 Gr de Farine 200 Gr de Beurre
200 Gr de Chocolat Noir - 9 Carrés de Chocolat - Un peu de beurre pour les ramequins

La Recette

Mélanger les Œufs entiers avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine en une fois et rendre homogène.

Faire fondre le Beurre et Chocolat (200 Gr) au micro-ondes. Mélanger les 2 appareils.

Beurrer les barquettes alu ou verser dans les moules silicones (voir ci-dessous)

Remplir la barquette à moitié et mettre au congélateur 30 mn.

Déposer 1 Carré 1/2 de Chocolat au centre, verser le complément de pâte (remplir à ras).

Congeler ou cuire à 200°

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

La barquette Alu est idéale
aussi bien pour la congélation
que pour la grosseur.
seul inconvénient,
il faudra la beurrer.



Si l'on réalise pour le jour même cela peut se faire dans les moules silicones, toutefois la forme un peu évasée et le manque de hauteur, me semble moins appropriés, mais plus besoin de beurrer.

La congélation pour cette recette ne convient pas dans le silicone.

Après 2 jours au congélateur l'appareil n'est toujours pas ferme cela monopolise donc le moule exprès.

Pour la quantité en barquette Alu c'est 6, Moule silicone 7 ou 8.

Cuisson en four ventilé à 200° genre 10 / 15 mn.

A la sortie du congélateur pour moi, je préchauffe et enfourne pour 21 Mn.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

19/20

Matériel Particulier

Un Fouet, Un Micro-ondes, Des Barquettes Aluminium.