Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Fondant au chocolat

Imprimer
Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
6

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de farine de noix
- 1 verre de farine de noisettes

- 2 verres d'eau
- 3 c. à s. de sirop d'érable
- 3 c. à s de chocolat noir en poudre
- Environ 100g de chocolat noir (sauf si vous souhaitez faire prédominer le goût de noix et noisettes)

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau, allumez le feu et fermez avec le couvercle.
2. Versez tous les ingrédients dans le bol excepté le chocolat noir. Réservez.
3. Concassez le chocolat en pépites ou faites-le fondre.
4. Mélangez le chocolat à votre préparation.
5. Quand votre mélange est prêt, versez-le dans le moule, mettez le moule sur le tamis et le tamis sur la cuve. Refermez et patientez environ 1heure.
6. Quand votre fondant vous semble suffisamment cuit, sortez le moule et laissez reposer quelques minutes.
7. Vous pourrez napper votre fondant de coulis de chocolat en faisant fondre 20g de chocolat noir à la vapeur. (Mettez 20g de chocolat noir dans un petit bol que vous poserez sur le panier. Recouvrez et attendez quelques instants que le chocolat fonde.)
8. C'est prêt!
9. Votre fondant se conservera parfaitement dans un récipient hermétique en verre au réfrigérateur.

Très simple à réaliser, moelleux à souhait.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises