

Le fondant au chocolat de Janine

RV balade à Rigny le Ferron le 09/06/2014

Ingrédients:

- . 200 gr de chocolat pâtissier
- . 200 gr de beurre
- . 4 œufs
- . 180 gr de sucre
- . 125 gr de poudre d'amande

Etapes de préparation :

- La veille : Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis ajouter la poudre d'amande.
- Ajouter le chocolat fondu avec le beurre.
- Tapisser un moule de papier sulfurisé beurré, verser la préparation.
- Cuire 15mn au four préchauffé à 180° chaleur tournante.
- Planter la lame d'un couteau au centre, elle doit ressortir propre mais encore humide. Laisser refroidir, réserver au frais ou à température ambiante.
- Le jour même démouler le gâteau en s'aidant du papier sulfurisé avant de servir froid.

Le plus: je rajoute 50 gr de chocolat au lait et 50 gr de chocolat blanc que je coupe en petit morceaux que je laisse au frais et que j'ajoute à la fin de ma préparation. Bon appétit.