

FONDANT AU CHOCOLAT

Posted on avril 4, 2020 by Florence Breuil



La recette de Trish Deseine

Category: [Douceurs](#)

Tag: [Chocolat](#)



Que les amateurs de chocolat se le disent, il n'existe pas trente recettes de fondant au chocolat. Il n'y a que celle de Trish Deseine. Elle est tirée de son livre "Je veux du chocolat !" paru aux éditions Marabout.

Faites provision de 200g de chocolat noir pâtissier (le meilleur reste celui de chez [Plaq...](#)) de 200g de beurre, d'autant de sucre roux. De cinq oeufs et d'une cuillère à soupe de farine (de châtaigne, c'est encore meilleur).

Préchauffez votre four à 190°. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, ou tout doucement au micro-ondes. Ajoutez le sucre puis laissez refroidir quelques minutes avant d'ajouter

les oeufs un à un en les mélangeant bien avec une cuillère en bois. Ajoutez enfin la farine puis versez votre préparation dans un moule de 20 cm de diamètre. Enfourez pour 22 minutes, très exactement.

Essayez de patienter avant de démouler votre fondant. Ce que je n'arrive pas à faire...

