

The fondant au chocolat

Ingrédients:

200 g de très bon chocolat (type chocolat de couverture à 64 ou 70% de cacao si possible)

100 g de beurre doux

100 g de beurre demi sel

225 g de sucre en poudre

5 oeufs

1 cuillère à soupe de farine

Pour le glaçage:

150 g de très bon chocolat

75 g de beurre doux

3 cuillère à soupe d'eau.

Réalisation:

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre les chocolat et les beurres aux micro ondes. Bien remuer et laisser le mélange refroidir un peu. Il doit être tiède.

Ajouter le sucre, puis ensuite les oeufs un par un, en remuant bien entre chaque ajout.

Puis incorporer la farine (remuer) et verser dans un moule (carré dans mon cas).

Enfourner et faire cuire entre 22 et 25 minutes.

Le gâteau doit être légèrement tremblotant au milieu quand vous le sortirez du four.

Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir complètement avant de le démouler.

Laisser reposer le gâteau une journée et préparer le glaçage quelques heures avant de servir.

Glaçage:

Poser le gâteau sur le plat de service et protéger le plat avec du papier sulfurisé sur les côtés.

Mettre tous les ingrédients du glaçage dans un saladier (allant aux micro ondes) et faire fondre le tout au MO.

Laisser le glaçage refroidir un peu et durcir un peu de manière à obtenir une couche épaisse et homogène, sans être en train de le retenir sur les côtés.

Glacer le gâteau à l'aide d'un grand couteau plat et laisser durcir dans un endroit frais et sec (pas dans le frigo car l'air humide provoque des tâches sur le glaçage).

Sortir ce magnifique fondant 1/4 h avant de le servir.