

Fondant moelleux aux trois chocolats

Pour 9 carrés (soit 1 par personne ou plus si gourmands il y a!):

Pour le fondant:

170 g de chocolat au lait

60 g de beurre

3 oeufs

40 g de sucre (remplacé ici par 15 g de Vivis Fructose)

60 g de farine

1 pincée de sel

Pour la couche blanche:

100 g de chocolat blanc

2 feuilles de gélatine

50 ml de lait

150 g de fromage blanc



Pour le glaçage:

125 g de chocolat noir

20 g beurre

1 cs de sucre glace

Préchauffer le four à 200° (190° chaleur tournante pour moi).

Faire fondre le chocolat au lait au micro-ondes et y ajouter le beurre en morceaux. Bien mélanger. Incorporer à la spatule sucre, les jaunes d'oeufs et la farine. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à la préparation. Verser le tout dans un moule carré ou rectangulaire (pas trop grand: pour ma part, avec mon moule de 20 cm de côté, j'ai obtenu un fondant pas très épais) beurré et fariné s'il n'est pas en silicone.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Enfourner et laisser cuire 15 min (12 seulement pour moi). Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.

Préparer la couche blanche: Placer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les ramollir. Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes.

Chauffer le lait dans une petite casserole et y faire fondre la gélatine essorée. Ajouter au chocolat fondu ainsi que le fromage blanc. Bien mélanger.

Replacer le fondant au chocolat au lait dans le moule tapissé de film (oups, oublié!): si le gâteau a quelque peu rétréci, placer un peu de papier aluminium le long de 2 des parois. Napper avec la préparation précédente et placer au réfrigérateur pendant au moins 2h.

Préparer le glaçage: faire fondre le chocolat noir au micro-ondes et y ajouter le sucre glace et le beurre.

Découper le fondant en parts et les déposer dans les assiettes de service. Napper de sauce sans totalement recouvrir la couche blanche et remettre au frais 30 min. Comme je le disais précédemment, mon glaçage n'était pas suffisamment coulant pour napper le fondant. Je me suis donc servie de mon décopen et ai décoré les parts au moment de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>