Fondant au chocolat noir classique

Un fondant dense et brillant, cuit juste ce qu'il faut pour rester coulant au centre. Quatre ingrédients de base et un résultat de pâtisserie.

6 personnes	10 min préparation	22 min cuisson	32 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 150 g de beurre doux
- 120 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule rond de 22 cm.
2. Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et concasser.
   10 sec / vitesse 7
3. Ajouter le beurre coupé en dés et faire fondre.
   3 min / 60°C / vitesse 2
4. Ajouter le sucre, les œufs, la farine et le sel, puis mélanger jusqu'à une pâte lisse.
   30 sec / vitesse 4
5. Verser dans le moule et cuire au four 20 à 22 minutes à 180°C : le centre doit trembler légèrement.
6. Laisser tiédir 10 minutes avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Pique le centre avec un couteau : il doit ressortir avec un peu de pâte humide, c'est la clé du fondant.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur sous cloche, à servir tiède.