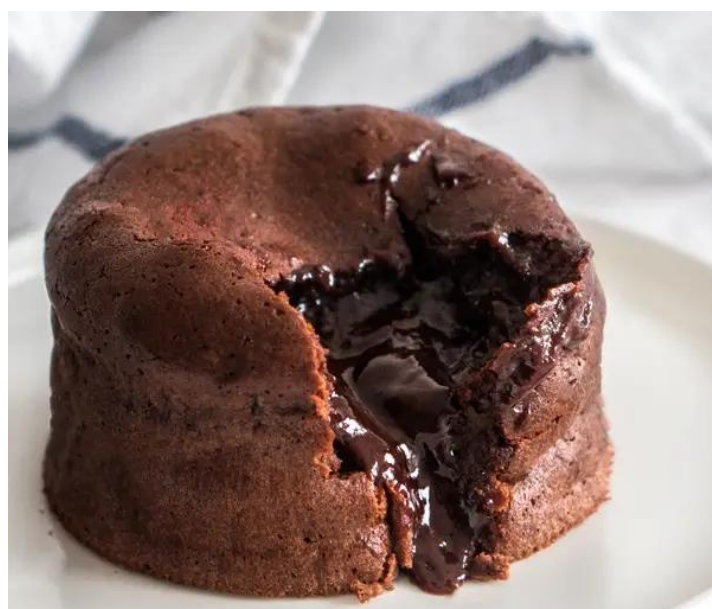


Recette fondants au chocolat

Ce gâteau a une naissance aristocratique puisqu'il est apparu en 1981 à la carte de Michel Bras, le célèbre restaurateur de Laguiole. Pour juxtaposer un cœur moelleux et un extérieur cuit à point, le chef a mis au point sa recette pendant deux ans.

INGREDIENTS

- Farine : 20g
- Beurre : 80g
- Chocolat noir : 150g
- Oeufs : 4
- Sucre : 90g
- Sel : 1 pincée



1ERE ETAPE

Préchauffez votre four à 180°C chaleur tournante.

Préparez vos moules : si vous utilisez des petits ramequins, beurrez et farinez-les pour pouvoir démouler vos fondants.

3EME ETAPE

Une fois votre mélange beurre et chocolat parfaitement fondu, versez-le sur le mélange à base d'œufs.

Mélangez à l'aide d'un fouet.

2EME ETAPE

Faites fondre à feu doux le beurre et le chocolat dans une petite casserole. Pendant ce temps, fouettez les œufs et le sucre.

4EME ETAPE

Ajoutez la farine et la fleur de sel puis mélangez à nouveau. Versez la pâte dans vos moules puis enfournez.

Pour rappel :

7 à 8 minutes pour des mi-cuits,

10 minutes pour des fondants

12 minutes pour des moelleux.

5EME ETAPE

Dégustez !

