



LE SUCRE

www.lesucre.com

CANDI PRESSE

CEDUS - Tél. : 01 44 05 39 99



► *Les recettes*

Petits fondants au chocolat



Pour 14 petits gâteaux

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 à 15 minutes (thermostat 6-7 - 200°C)

Congélation : 12 heures

Matériel

plaques à empreintes pour petits gâteaux de 8 cm de diamètre et 4 cm de hauteur (type flexipan)

14 caissettes en papier

Ingrédients

300 g de chocolat riche en cacao

210 g de beurre

150 g de sucre glace

45 g de farine

45 g d'amandes en poudre

6 oeufs

7 carrés de chocolat noir ou praliné

7 carrés de chocolat blanc

quelques pistaches non salées mondées

Petits fondants au chocolat

Préparation

La veille, placer les carrés de chocolat (noirs et blancs) au congélateur.

Le jour même, préchauffer le four (thermostat 6-7 – 200°C).

Dans une terrine, faire fondre les 300 g de chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Ajouter le beurre et le sucre glace, puis délayer jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

Retirer du bain-marie et répartir cette pâte en deux moitiés égales dans deux saladiers différents.

Par ailleurs, mettre la farine et 3 oeufs dans un saladier, et les amandes en poudre et les 3 derniers oeufs dans un autre. Fouetter séparément.

Incorporer la pâte à base de farine à l'un des saladiers de pâte au chocolat et la pâte à base d'amandes en poudre à l'autre.

Verser l'une des pâtes dans 7 empreintes et l'autre dans 7 autres.

Sortir les carrés de chocolat du congélateur.

Enfouir un carré de chocolat noir (ou praliné) au coeur de chaque petit gâteau en pâte à base de farine et un carré de chocolat blanc au coeur de chaque petit gâteau en pâte à base d'amandes en poudre.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 12 à 15 minutes.

Au sortir du four, attendre un peu avant de démouler les petits fondants avec précaution, puis les mettre dans des caissettes en papier.

Servir tiède.

Note : on peut accompagner ces petits fondants de crème anglaise, légèrement parfumée à la cannelle ou au café.

