

## FONDANTS CHOCOLAT, COEUR COULANT

### Ingrédients :

#### Pour 6 fondants :

- ✦ 100 g de chocolat noir à pâtisser (ou pistoles)
- ✦ 75 g de beurre demi-sel
- ✦ 75 g de sucre en poudre
- ✦ 3 œufs entiers
- ✦ 1 c.à.s de cacao amer en poudre
- ✦ 1 c.à.s de lait entier
- ✦ 35 g de farine de gruau T45
- ✦ du beurre pour le moule



### Préparation :

#### Pour la pâte à fondant chocolat au TM6:

Mettez le chocolat noir à pâtisser coupé en gros morceaux dans le bol. Mixez **8 sec/vit 10**. Ajoutez le beurre doux ou demi-sel coupé en dés. Faites fondre **2 min/65°C/vit 1**. Ajoutez le sucre en poudre et les œufs entiers. Mélangez **30 sec/vit 3**. Ajoutez le cacao amer en poudre, le lait entier et la farine de gruau T45. Mélangez **20 sec/vit 3**. Lissez la masse, **15 sec/vit 4**.

#### Pour la cuisson dans le plat de cuisson grill All-Clad :

Versez dans le moule à 6 muffins beurré (Action). Laissez reposer 5 à 10 minutes. Posez la grille BBQ (protection) dans le plat de cuisson. Préchauffez le grill (standard) à vide à 230°C. Au bip, enfournez 8 minutes environ, surveillez. Sortez le moule avec la pince silicone. Démoulez délicatement les fondants au bout de 2 minutes. (si vous n'avez pas oublié de beurrer, ils viennent facilement en faisant doucement). Dressez dans l'assiette en le retournant et saupoudrez de cacao amer ou de sucre glace. Servez immédiatement si vous souhaitez un cœur coulant car le gâteau continue sa cuisson.

### Astuces et Conseils :

#### Pour la cuisson four traditionnel/moule en silicone :

Enfouez 10 à 12 minutes (selon votre four) à 210°C. Laissez refroidir 5 à 10 minutes avant le démoulage.



Bon appétit