

# Fondant au chocolat au beurre salé



6/8 personnes



30 minutes



Facile

## Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de beurre salé
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 75 g de farine

## Préparation

Allumez le four à 200° C (thermostat 7).

Mettez le chocolat et le beurre coupé en morceaux dans une casserole, faites fondre à feu assez fort. Quand le mélange est fondu lissez-le bien, c'est-à-dire remuez pour obtenir une texture toute lisse.

Ajoutez les oeufs entiers, puis le sucre et mélangez bien. Ajoutez ensuite la farine et incorporez-la bien au reste du mélange.

Versez le tout dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé et mettez au four pendant 18 minutes.

Attention : pas une minute de plus sinon le gâteau sera trop cuit et ne coulera pas au milieu ! Laissez-le refroidir avant de le démouler car le fondant est coulant au milieu et donc fragile.

Astuces :

- Faites-le la veille, il n'en sera que meilleur !
- Vous pouvez battre les blancs en neige, le fondant sera plus léger.