

# FONDANT AU CHOCOLAT (PEU SUCRÉ)



## Ingrédients :

- Chocolat noir 200g
- Beurre 1/2 sel de préférence (ou doux) 100g
- 4 œufs
- Sucre roux (ou blanc) 70g
- Maïzena (ou farine) 70g

## Astuces :

- Le fait de battre les blancs en neige permet d'obtenir un fondant au chocolat plus aéré (et un peu mousseux).
- Découper ce fondant en 8 parts ou en carrés.
- Pour un fondant un peu plus cuit, poursuivre la cuisson jusqu'à 12 minutes.

**Préparation : 15 minutes | Cuisson : 10 minutes**  
**Pour 8 personnes (= plat ) tarte de 26 cm)**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs.
3. Dans un 1er saladier : battre les blancs en neige et les mettre de côté.
4. Dans un 2ème saladier : mélanger (à l'aide d'une fourchette) les jaunes d'œufs avec le sucre.
5. Casser la tablette en morceaux et découper le beurre en cubes. Faire fondre (au bain-marie ou micro-ondes, puissance faible) le mélange chocolat/beurre, l'ajouter dans le 2ème saladier et mélanger.
6. Ajouter la maïzena tamisée (pour éviter les grumeaux) dans le 2ème saladier et mélanger.
7. Incorporer les blancs en neige dans le 2ème saladier à l'aide d'une spatule en silicone.
8. Dans un plat à tarte recouvert de papier sulfurisé, verser le mélange et enfourner 10 minutes au milieu du four.
9. À la sortie du four, laisser reposer 10 minutes avant de servir.



@Recettes100faim.fr