

Fondant au chocolat Suzy de Pierre Hermé

Ingredients
4 oeufs
70g de farine
250g de beurre
250g de chocolat noir
160g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule carr de 20cm -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

(dans la recette initiale il y a 200g de sucre, je l'ai un peu diminu et je le trouve encore bien sucr)

Incorporer le mlange beurre/chocolat fondu

Ajouter la farine et mlanger

Verser dans le moule pralablement beurr

Enfourner 18 minutes

Laisser reposer 1h avant de dmouler

ASTUCE

- Ne prolonge pas trop la cuisson pour garder un coeur bien fondant

- Utilise un bon chocolat pour un résultat optimum

- Surveille bien la cuisson selon ton moule et ton four

- Ce fondant se conserve 2 à 3 jour à température ambiante bien emballé

- Tu peux congeler ce fondant une fois complètement refroidi et bien emballé

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr