



Fondant baulois

Ingredients

4 oeufs
200g de cassonade
25g de farine
200g de beurre demi-sel
130g de chocolat noir
70g de chocolat au lait
1cuillère à soupe de caramel beurre salé

Étape de la recette

- Pour un moule de 20-22cm -

Faire fondre ensemble les chocolats et le beurre au micro onde ou au bain marie

Mettre de côté

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et la cassonade 5 minutes/37°C/vitesse 4

Ajouter la farine 6s/vitesse 4

Verser le mélange beurre/chocolat fondu et le caramel beurre salé 10s/vitesse 3

Verser dans le moule et mettre 2h au frais ou 25 minutes au congélateur pour les pressés

Préchauffer le four à 200°C

Enfourner pour 5 minutes à 200°C puis 35 minutes à 125°C

Laisser refroidir et mettre au frais 4h avant de démouler et de déguster