



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 carré de 20cm -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

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

Incorporer le mélange beurre/chocolat fondu

Ajouter la farine et mélanger

Verser dans le moule préalablement beurré

Enfourner 18 minutes

Laisser reposer 1h avant de démouler

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 jours ; température ambiante bien emballé ;
- Tu peux congeler ce fondant une fois complètement refroidi et bien emballé ;