

FONDANT AU CHOCOLAT

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	10g fondu + 50g
- CHOCOLAT FONDANT	75g
- LAIT	125ml
- FARINE	125g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- CACAO AMER EN POWDRE	4 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	160g
- CASSONADE BLANCHE	115g
- OEUF(S)	1
- EAU	560ml (chaude)
- SUCRE IMPALPABLE	garniture
- CREME CHANTILLY	



Recette:

- Faites fondre 10g de beurre au micro-onde et beurrez le fond et les bords d'un plat à gratin.
- Dans un caquelon, placez le chocolat en morceaux, le lait et les 50g de beurre, chauffez et mélangez avec une spatule. Laissez tiédir.
- Ajoutez la farine, le ferment et 2 c à soupe de cacao. Homogénéisez avec la spatule.
- Incorporez-y ensuite le sucre semoule et l'œuf légèrement battu.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dressez cette préparation dans le plat beurré.
- Tamisez le reste de cacao et saupoudrez de cassonade.
- Versez l'eau chaude sur le tout en la faisant couler sur le dos d'une cuillère à soupe pour éviter de faire des trous dans la préparation.
- Enfournez pendant 40 minutes.
- Laissez reposer 2 minutes avant de saupoudrez de sucre impalpable.
- Servez chaud accompagné de crème fraîche ou d'une boule de glace.