

Fiche Recette : Fondant au Chocolat (Spécial Moule Silicone)

Matériel nécessaire

- Moule en silicone (forme ronde ou carrée, diamètre 20-22 cm)
- Fouet manuel
- Cul-de-poule (saladier)
- Maryse (spatule en silicone)
- Balance de cuisine

Ingrédients

- 200g de chocolat noir pâtissier (minimum 55% de cacao)
- 150g de beurre doux
- 100g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 50g de farine de blé tamisée
- Une pincée de sel

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- Mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante.
- Ajoutez le sucre et la pincée de sel, puis mélangez bien.
- Incorporez les œufs un par un en fouettant entre chaque ajout.
- Ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement avec la maryse jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Versez la préparation directement dans le moule en silicone (inutile de graisser le moule).
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes selon la texture souhaitée (cœur plus ou moins coulant).

Conseils pour le démoulage parfait

- Laissez refroidir le gâteau au moins 30 à 45 minutes dans le moule avant de tenter le démoulage.

- Le silicone étant souple, appuyez légèrement sur le fond du moule pour décoller les parois.
- Retournez délicatement le moule sur une assiette ou une grille à pâtisserie.
- Si le gâteau résiste, placez le moule 10 minutes au réfrigérateur pour raffermir la structure avant de démouler.
- Nettoyez votre moule à l'eau tiède savonneuse et séchez-le soigneusement avant rangement.