

# FONDANT AU CHOCOLAT SIMPLISSIME

Extrait de Desserts simplissimes



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** moule à manqué (Ø 23 cm)

---

**Ingrédients :** 10 personnes

- 200 g de beurre - 200 g de chocolat noir (70% de cacao) - 2 c.c. d'extrait de vanille - 300 g de sucre brun - 4 oeufs + 2 jaunes - 100 g de farine - cacao en poudre pour saupoudrer

---

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
2. Mettez le beurre coupé en morceaux dans la cuve en métal et les carrés de chocolat puis lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/80 °C. Rabattez si nécessaire.
3. Ajoutez le reste des ingrédients (à l'exception du cacao en poudre) et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Si nécessaire, rabattez la préparation et relancez le programme 30 secondes.
4. Transvasez dans le moule préalablement beurré et fariné. Tapez ce dernier plusieurs fois sur le plan de travail pour éliminer les bulles d'air.
5. Enfouez pour 20 minutes de cuisson, jusqu'à ce que le dessus du gâteau semble ferme mais reste tremblotant. Laissez refroidir 5 minutes, puis saupoudrez de cacao. Servez tiède.

Cook Expert ■

