

Fondant au chocolat

by Moon and Sugar



PASTRY SHOW JUNIOR

Ingrédients

Pour moule de 18 cm :

- 110 g de chocolat noir pâtisseries
- 110 g de beurre
- 60 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs

Pour la décoration :

- 150g de beurre
- 200g de sucre glace
- 100g de chocolat noir
- 1 à 2 cuillères à soupe de lait

Prévoir :

- Du beurre fondu et de la farine pour tamiser votre moule.

Étapes

1. Préchauffer le four à 190 degrés.
2. Beurrer et fariner le moule.
3. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie
4. Battre les œufs dans un bol, ajouter le sucre et mélanger



Suite étapes

5. Ajouter le chocolat et le beurre fondu puis mélanger.
6. Enfin, ajouter la farine et mélanger à nouveau.
7. Verser dans le moule.
8. Cuire 13 minutes à 190 degrés.

La décoration

1. Pour le glaçage, travailler le beurre pommade au robot.
2. Ajouter le sucre glace et le lait puis bien mélanger pour obtenir un mélange lisse.
3. Ajouter le chocolat préalablement fondu et fouetter à nouveau.
4. Mettre dans une poche à douille avec une douille cannelée et décorer vos gâteaux.



**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**

