

Super Fondant au Chocolat

(sans gluten)



Pour 6 personnes (moule de 20 cm de diamètre)

Préparation : 10 minutes ou 5 minutes avec le thermomix)

Cuisson : 15 minutes

- 200 g de chocolat à 70 % de cacao
- 125 g de beurre
- 3 œufs (calibre moyen)
- 50 g de poudre d'amandes
- 130 g de sucre
- Beurre pour le moule (si besoin)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Sans thermomix : Faites fondre le chocolat en morceaux soit au bain-marie ou micro-ondes pendant 1 minute en 2 fois.

Ajoutez le beurre à mi-temps, c'est-à-dire 30 secondes et poursuivez 30 secondes voire un peu plus en fonction de la puissance de votre micro-ondes.

Laissez tiédir un peu avant d'y ajouter les œufs en mélangeant entre chaque ajout.

Ajoutez le sucre et la poudre d'amandes.

Avec le thermomix : Mixez le chocolat **10 secondes/vitesse 9**.

Ajoutez le beurre puis programmez **3 minutes/50°/vitesse 2**. Raclez les bords. Laissez tiédir un peu.

Ajoutez le reste des ingrédients (œufs, sucre, poudre d'amandes). Mixez **20 secondes/vitesse 3**.

Versez dans un moule beurré (pas besoin pour un moule en silicone).

Glissez au four pour 15 minutes (en fonction de votre four). *Le gâteau ne sera pas bien cuit à l'intérieur. Il va se raffermir en refroidissant.*

Réservez au réfrigérateur pendant minimum 2 à 3 heures.

Au moment de servir, tiédir 20 secondes au micro-ondes ou le déguster frais. A vous de voir.