

Fondant au cœur coulant au chocolat sans gluten

 maviecaramel.fr/fondant-au-coeur-coulant-au-chocolat-sans-gluten

Ma vie caramel

26 février
2020

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 à 10 min selon les fours

Difficulté : facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 à 10 min selon les fours

Difficulté : facile

Ingrédients

POUR 4 PETITS FONDANTS

- **150 g** de chocolat noir pour ma part j'ai utilisé un chocolat à 75 %
- **75 g** de beurre demi-sel
- **3** œufs
- **80 g** de sucre
- **40 g** de farine sans gluten

Matériels

- Une balance
- Cercle de **7 cm** ou des petits moules
- Un fouet

Ingrédients

POUR 4 PETITS FONDANTS

- **150 g** de chocolat noir pour ma part j'ai utilisé un chocolat à 75 %
- **75 g** de beurre demi-sel
- **3** œufs
- **80 g** de sucre
- **40 g** de farine sans gluten

Matériels

- Une balance

- Cercle de **7 cm** ou des petits moules
- Un fouet

A savoir avant de commencer

| *Attention à bien surveiller la cuisson, si vous le souhaitez moins coulant rallongez le temps de cuisson de 1 à 2 minutes.*

| *Si vous utilisez des moules pour cette recette veillez à bien les beurrer et les fariner pour avoir un démoulage facile.*

La recette

| Dans une casserole faites fondre à feu doux le chocolat avec le beurre.

| En parallèle, fouettez les œufs avec le sucre.

| Hors du feu, incorporez votre mélange jaune sucre à votre chocolat fondu

| Ajoutez ensuite votre farine tamisée puis mélangez.

| Chemisez vos cercles, pour cela il suffit de beurrer l'intérieur de vos cercles et découpez des bandes de papier sulfurisé de façon à ce qu'elles vous permettent de faire le contour intérieur de vos cercles.

| Versez la pâte dans vos cercles puis cuire entre **8 et 10 minutes** à **180°**. Surveillez toujours la cuisson du fondant au cœur coulant chocolat car elle peut varier d'un four à l'autre.

DÉGUSTEZ! 😊