

Fondant au chocolat sans gluten

 maviecaramel.fr

Ma vie caramel

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 60 minutes

Difficulté : facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 60 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- **190 g** de chocolat à pâtisser
- **180 g** de beurre
- **6** œufs
- **110 g** de sucre cassonade ou sucre rapadura
- **35 g** de farine sans gluten ou farine classique
- **1 pincée** de fleur de sel

Matériels

- Une balance
- Un **moule de 18 cm**
- Un fouet

Ingrédients

- **190 g** de chocolat à pâtisser
- **180 g** de beurre
- **6** œufs
- **110 g** de sucre cassonade ou sucre rapadura
- **35 g** de farine sans gluten ou farine classique
- **1 pincée** de fleur de sel

Matériels

- Une balance
- Un **moule de 18 cm**
- Un fouet

💡 A savoir avant de commencer

| Attention à bien surveiller la cuisson, si vous le souhaitez un peu plus fondant raccourcir le temps de cuisson de **5 minutes**.

| Pour cette recette veillez à bien beurrer et fariner votre moule pour avoir un démoulage facile, ou encore mieux le chemiser avec du papier sulfurisé.

| Laissez votre préparation reposer **15 à 30 minutes** avant cuisson, cela vous permettra d'avoir une belle croûte sur le dessus.

Recette

| Faites fondre votre chocolat avec votre beurre au bain-marie.

| En parallèle fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et double de volume.

| Ajoutez votre farine tamisée et mélangez délicatement.

| Versez votre chocolat fondu et une bonne pincée de fleur de sel puis mélangez.

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

| Versez votre mélange chocolaté et laissez votre pâte reposer 15 minutes avant d'enfourner.

| Cuire **60 minutes** à **125°**.

| Votre fondant au chocolat sans gluten est prêt à être dévoré. 😊