Fondant au Chocolat

Pour 8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **125 g de beurre**
- **150 g de sucre en poudre**
- **3 œufs**
- **70 g de farine**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 200°.

2. Dans un bol, couper le beurre en dés et le faire fondre au micro-onde.

3. Verser le sucre et le beurre fondu dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et onctueuse.

4. Ajouter la farine et la levure tamisées puis les œufs d'une traite. Fouetter à nouveau de manière à obtenir un mélange bien homogène.

5. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre soit au micro-onde (en y ajoutant deux cuillères à soupe d'eau) soit au bain marie.

6. Incorporer le chocolat fondu à la pâte et mélanger pour obtenir une préparation bien lisse.

7. Dans un moule, généreusement beurré, verser la préparation.
   Saupoudrer légèrement la surface de sucre glace à l'aide d'un tamis.

8. Enfourner le tout pendant 12 à 13 minutes.

9. Laisser refroidir le fondant à température ambiante puis le démouler : c'est prêt !

   Ce délicieux fondant au chocolat se dégustera accompagné de crème anglaise ou bien d'une boule de glace vanille.
   Grâce à cette recette, vous pourrez également réaliser des coulants au chocolat : il suffit juste de diminuer le temps de cuisson à 8 ou 10 minutes suivant la taille de vos moules !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !