**Fondant au chocolat**



* Type de plat : **Dessert**
* Nb de personnes : **8**
* Difficulté : **Facile**
* Coût : **Bon marché**
* Préparation : **15mn**
* Cuisson : **25mn**
* Temps total : **40mn**

**INGRÉDIENTS**

200 g de [chocolat](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/chocolat) noir   
150 g de [beurre](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/beurre)   
150 g de [sucre](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/sucre) en poudre   
50 g de [farine](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/farine)   
3 œufs

**RECETTE**

Sortir le beurre du réfrigérateur afin qu'il ramollisse (sinon passer le au micro-ondes pendant une dizaine de secondes), il vous sera plus facile de le travailler par la suite.  
Dans une casserole, cassez le chocolat en morceaux auxquels vous ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau.  
Mettez le tout à fondre à feu moyen au bain-marie.  
Pendant ce temps, dans un saladier, vous travaillez, à l'aide d'une cuillère en bois, le beurre mou en pommade.  
Ajoutez le sucre en poudre, et vous continuez de remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux; vous pouvez aussi vous aider d'un batteur électrique, plus efficace pour obtenir la consistance désirée.  
Ajoutez alors les œufs un à un en alternant avec la farine.  
Ensuite, vous incorporez à ce mélange le chocolat fondu en remuant bien avec une cuillère. Vous beurrez alors votre moule, vous y versez la pâte et vous le faites cuire au four, préchauffé à 150°C, pendant 25 à 30 minutes.  
En boulangerie ce gâteau est présenté avec une poudre blanche de sucre glacé pour l'embellir. Placer le sucre glacé sur le dessus du gâteau une fois que celui-ci à totalement refroidi.  
Servir froid.

LES ASTUCES ELLE À TABLE

*Il faut remuer et travailler bien la pâte entre chaque œuf et chaque apport de farine, jusqu'à incorporation complète de ces éléments dans la pâte. Pour rendre la pâte plus homogène, vous pouvez également donner un petit coup de batteur électrique.*