

FONDANT CHOCOLAT

caramel beurre salé

RECETTE POUR 10 PERSONNES

APPAREIL DE BASE

Œufs	5 pièces
Chocolat pistoles	0.200 Kg
Beurre salé	0.200 Kg
Farine (1 cuillère à soupe)	0.015 Kg
Sucre	0.180 Kg
Caramel beurre salé*	0.050 Kg

Le Fondant au chocolat se caractérise par une **texture particulièrement soyeuse**, dense et parfaitement homogène, qui fond dans la bouche. Contrairement au mi cuit au chocolat, le cœur d'un fondant au chocolat n'est pas coulant. Plus riche en œufs et en chocolat que le traditionnel Moelleux au chocolat, le **Fondant au chocolat** contient aussi moins de farine. Le secret d'un bon Fondant au chocolat réside dans une cuisson lente, à basse température.



CARAMEL BEURRE SALÉ

Beurre salé	0.050 Kg
Sucre	0.100 Kg
Eau	0.030 Kg
Crème liquide	0.20 L

PROGRESSION

1. Faire fondre au bain-marie le chocolat pistoles avec le beurre en morceaux. Une fois fondu, remuer intimement avec une « Maryse » afin d'obtenir un mélange bien lisse.

2. Blanchir dans un cul de poule les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer ensuite le caramel beurre salé* et bien mélanger.

3. Mélanger les deux masses et incorporer délicatement la farine.

4. Verser dans un « moule a manqué » beurré et fariné.



5. Cuire au four en chaleur tournante 5 min à 210°, puis 35 min à 120°.

Nb : pour des portions cocktail détailler des cubes et piquer dessus une cerise griotte.

*Caramel beurre salé à faire en mise en place

1. Verser l'eau et le sucre dans une casserole. Faites chauffer la casserole. Attendre que le caramel brunisse.

2. Ajouter le beurre salé ou le beurre doux avec de la fleur de sel hors du feu. Mélanger puis ajoutez la crème fraîche.

3. Reporter votre crème à ébullition. La sauce va épaissir en refroidissant.