



20 mn



15 mn



raisonnable



facile

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 100 g de chocolat noir riche en cacao
- 100 g de beurre
- 30 g de farine
- 2 œufs entiers
- 50 g de sucre semoule
- Sucre glace
- 5 cuil. à soupe de zestes d'orange confits

Conseil du sommelier

un muscat de Rivesaltes



Fondant chaud au chocolat et zestes d'orange

- 1. Faites préchauffer le four à 180 °C (th. 6/7). Mélangez les œufs et le sucre semoule jusqu'à blanchissement, puis ajoutez la farine en pluie, d'un seul coup, et mélangez bien.
- 2. Faites fondre le beurre avec le chocolat au-dessus d'un bain-marie frémissant. Hors du feu, mélangez délicatement les 2 préparations.
- 3. Avec un pinceau à pâtisserie, beurrez les 5 moules individuels antiadhésifs en prenant soin de bien recouvrir le fond et les bords. Farinez largement les moules beurrés, puis éliminez l'excès de farine en tapotant le fond des moules.
- 4. Remplissez les moules de cette préparation au chocolat, puis enfournez-les à four chaud 180 °C environ 5 à 6 mn. Le centre doit être juste cuit, encore fondant, pour plus de moelleux.
- 5. Servez immédiatement, saupoudré de sucre glace et décoré de zestes d'orange.

