CAKE FONDANT AU CHOCOLAT

Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 45g Farine de blé
- 120g Beurre demi-sel
- 120g Chocolat noir 50%
- 2 Oeufs
- 60g Sucre
- 15g Fécule de maïs
- 1 pincée Fleur de sel

Préparation:

-
Préchauffer le four à 160°C. Beurrer et fariner un moule à cake, puis réserver.

- Mettre 120g chocolat noir 50% dans le bol et râper 15 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 120g beurre demi-sel et faire fondre 3 min/60°C/vitesse 2.

- Ajouter 2 œufs et le sucre, puis mélanger 20 sec/vitesse 3.
- Ajouter 60g farine, 15g fécule de maïs et 1 pincée de fleur de sel, puis mélanger 20 sec/vitesse 3. Transvaser dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 20-25 minutes à 160°C. Le cake doit présenter une légère croute, mais être encore mi-cuit à cœur. Laisser tiédir avant de démouler, puis déguster aussitôt.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com