Fondant au chocolat

Pour 6 personnes

200 g de chocolat noir
150 g de beurre
150 g de sucre glace
60 g de farine
3 oeufs

Commencer par sortir le beurre du réfrigérateur afin qu'il ramollisse. Si vous avez oublié, il suffit de le passer au micro-ondes pendant une dizaine de secondes, il vous sera plus facile de le travailler par la suite.

Préchauffer votre four à 170°C.

Faire fondre le chocolat à feu moyen au bain-marie.

Pendant ce temps, dans un saladier, travailler à l'aide d'un batteur électrique, le beurre mou et le sucre en pommade. Continuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux.

Ajouter alors les œufs un à un en alternant avec la farine. Ensuite, incorporer à ce mélange le chocolat fondu et continuer de mélanger à l'aide du batteur électrique.

Beurrer un moule d'environ 25 cm de diamètre et y verser la préparation.

Faire cuire le gâteau pendant 40 minutes à 170°C.

Une fois le gâteau totalement refroidi, vous pouvez le recouvrir de chocolat fondu et le saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit.