




## FONDANT MINUTE AU CHOCOLAT (TM5)

 5 min  20 min  Facile  8 parts

 Pour 1 gâteau : 16595 kJ, 3992 kcal, Protéines 56 g, Glucides 307 g, Lipides 274 g, Cholestérol 876 mg, Fibres 34 g

### INGREDIENTS

170 g de sucre en poudre

170 g de beurre demi-sel, coupé en morceaux, et un peu pour le moule

270 g de chocolat noir, détaillé en morceaux

55 g de farine de blé, et un peu pour le moule

4 œufs

### ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

moule à tarte (Ø 26 cm)

### ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur

### Préparation

1. Préchauffer le four à 250°C (Th. 9). Beurrer et fariner un moule à tarte (Ø 26 cm), puis réserver.
2. Mettre le sucre, le beurre et le chocolat dans le bol, puis faire fondre **6 min/60°C/vitesse 1.5**.
3. Ajouter la farine et les œufs, puis mélanger **10 sec/vitesse 6**. Transvaser dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 8-10 minutes à 250°C (voir "Conseil(s)"). Démouler sur un plat de service. Servir tiède ou froid.

### CONSEIL(S)

- Adaptez le temps de cuisson à la texture plus ou moins fondant que vous souhaitez. Prolongez jusqu'à 12 minutes pour un gâteau plus cuit.
- Servez accompagné par exemple d'une boule de glace vanille ou pistache, ou d'une crème anglaise maison.