

IDÉE D'ACTIVITÉ

Semaine du : lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2020

TEM (16 à 18 ans)

PLUS (16 à 18 ans)

TITRE DE L'ACTIVITÉ : Fondant au chocolat avec cœur coulant

Consigne / Descriptif :

Liste des ingrédients pour 4 personnes :

- 100g de chocolat noir + 4 carrés
- 3 œufs
- 50g de beurre + une noix pour le beurrage des moules, à garder de côté.
- 1 cuillerée à soupe de farine + 1 cuillerée à café, à garder de côté.



Travail étape par étape :

1. Préchauffez le four à 240 degrés
2. Faites fondre les 100g de chocolat avec le beurre dans une casserole.
3. Dans un saladier, mélangez les œufs entiers et le sucre. Ajoutez petit à petit la farine.
4. Incorporez (mettre avec) le chocolat et mélanger bien avec un fouet.
5. Beurrez et farinez vos ramequins.
6. Versez entre un tiers et la moitié de la préparation dans le fond des ramequins. Déposez 1 carré de chocolat puis recouvrir jusqu'à env 5mm du bord avec le reste de la préparation.
7. Placer les ramequins au four env 10 min.
8. Dégustez-les tièdes démoulés ou non.

Remarques :

Point 2 : attention à ne pas faire brûler le chocolat. Le faire fondre doucement.

Point 5 : si vous avez des moules en silicone, il n'y a pas besoin de les beurrer ni de les fariner.

Point 6 : Le ramequin doit être à moitié plein avant d'enfoncer légèrement le carré de chocolat, sinon le carré se collera au fond du moule.

Point 7 : le temps de cuisson varie en fonction des fours. Pour un four à chaleur tournante le temps peut aller jusqu'à 13 min. Le dessus doit avoir durcis et être un peu craquelé.

Pour aller plus loin (références et liens) :

Possibilité de remplacer le carré de chocolat par du caramel au beurre salé. Recette en annexe