



Fondants au coeur coulant de Nutella

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Chocolat aux éclats de noisettes : 60 g
Beurre : 100 g
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 100 g
Poudre de noisettes : 100 g
Farine : 25 g
Arôme de noisettes
Nutella : 40 g

Matériel

4 ramequins de 10 cm pour four
2 jattes
un bol
un fouet
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Beurrer l'intérieur des ramequins. Séparer les blancs des jaunes dans chacune des jattes.
2. Pendant ce temps, faire fondre les chocolats en morceaux au bain-marie dans un bol (ou 1 min à pleine puissance au four à micro-ondes). Ajouter le beurre coupé en petits dés, le mélanger pour obtenir une crème lisse.
3. Dans la première jatte, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement. Ajouter ensuite la préparation précédente beurre-chocolat, la poudre de noisettes, la farine et 7 gouttes d'arôme de noisettes. Mélanger soigneusement.
4. Monter les blancs d'œufs en neige ferme dans la seconde jatte.
5. Mélanger délicatement le tout en prenant soin de ne pas "casser" les blancs d'œufs.
6. Verser un peu de cette préparation au fond des ramequins, placer la contenance d'une grosse cuillère de Nutella au centre, puis recouvrir à nouveau de la préparation.

Réalisation > la cuisson

7. Préchauffer le four à 175°C. Placer les ramequins au four et laisser cuire 12 minutes.
- si vos ramequins sont plus grands ou plus petits, pensez à adapter le temps de cuisson -

Réalisation > le service

8. Laisser tiédir avant de servir.

- il suffit de laisser tiédir entre un quart d'heure et une demi-heure afin que les gourmands ne se brûlent pas la langue en dégustant la partie coulante -

Variantes

Il est original de fourrer ces coulants au chocolat de petites choses comme un carré de chocolat blanc (ou toute autre couleur), ou bien selon vos goûts : une cerise à l'eau-de-vie, un grain de fruit juteux, une pâte d'amande ou de pistache, une cuillerée de crème de Carambar (voir mon gâteau à la crème de Carambar),...

Vous disposez ceci au fond du moule fariné et beurré et recouvrez ensuite de la pâte liquide du fondant.

Conservation

Si vous savez d'avance que vous ne pourrez tous les savourer, gardez-les au réfrigérateur et cuisez-les uniquement quand vous en aurez besoin, dans les 24h.

Si vous les avez tous cuits et qu'il vous en reste, un réchauffage de 15 secondes à puissance moyenne au micro-ondes leur rendra leur onctuosité et leur coeur coulant.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com