



Le fudge au Poulain Carambar®

Recette pour 6 à 8 personnes environ. Préparation : 10 min. Cuisson : 1h30 min.

Ingrédients

Chocolat Poulain noir au Carambar® : 200 g
Beurre doux : 200 g
Œufs : 4
Sucre en poudre : 125-150 g

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

deux grandes jattes
un moule à charnière de 18 cm
une maryse en silicone
un fouet à main
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes le chocolat et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.
2. Préchauffer le four à 100°C. Beurrer et saupoudrer de cacao un moule à manqué.
- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur, mais je vous conseille d'utiliser, si vous avez, un moule à charnière -
3. Fouetter les oeufs entiers avec le sucre en poudre. Puis incorporer la préparation au chocolat fondu. Bien lisser le tout.
- j'ai tendance à diminuer régulièrement la dose de sucre : 150 g suffisent déjà, c'est affaire de goût, et aussi affaire de chocolat car le chocolat noir et moins sucré que celui au lait ou au caramel -

Réalisation > la cuisson

4. Verser dans le moule. Enfourner pour 1h30 min à 100°C.
5. Laisser complètement refroidir avant de le placer au frais pour au moins une nuit voire une journée.
- le 200 ne vous semblera pas complètement cuit à sa sortie du four, c'est normal. Il ressemblera plutôt encore à une mousse en son centre, mais celle-ci se solidifiera pendant la phase de refroidissement. C'est d'ailleurs de là qu'il tiendra tout son fondant -

Réalisation > la présentation

6. Sortir le gâteau du réfrigérateur quelques instants avant dégustation pour qu'il ne soit pas trop froid, mais délicieusement onctueux et fondant. Le démouler délicatement au dernier moment, puis le saupoudrer de poudre de cacao amer la surface si vous le souhaitez.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com