

## Le plus que fondant au chocolat



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 45 mn

**Cuisson** : 1 h

*Une bombe calorique pour les grosses envies de chocolat. Moi-même, j'ai été surprise par son onctuosité.*

### Ingrédients

- 250 g de chocolat noir
- 250 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 75 g de maizena
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 6 jaunes d'oeufs

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 150°C (th.5).
- 2 Faire fondre le chocolat en petit morceaux avec le beurre. Mélanger jusqu'à ce que ce soit bien lisse.
- 3 Fouetter les oeufs dans un saladier avec 150 g de sucre. Ajouter la maizena puis le mélange du chocolat. Remuer.
- 4 Verser la pâte dans un moule à manqué en silicone.
- 5 Mettre le moule dans un récipient plus grand passant au four afin de le cuire au bain-marie et le placer à mi-hauteur. Faire cuire 1 heure.
- 6 Préparer la crème anglaise. Porter le lait et la gousse de vanille fendue en 2 à ébullition. Fouetter les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Délayer avec un peu de lait chaud dans une casserole puis faire épaissir sur feu doux, en remuant avec une spatule.
- 7 Retirer du feu dès que la crème nappe la spatule, laisser refroidir et retirer la gousse.
- 8 Démouler le gâteau et le servir nappé de crème. Il est meilleur tiède.

Proposé par



**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

