

Gâteau au chocolat fondant (type Brownies)

Version imprimable sans photos
Version imprimable avec photos
Téléchargez la recette en PDF

Introduction :

J'ai choisi pour vous cette recette pour sa simplicité, sa rapidité de réalisation, son goût. J'ai aussi amélioré certains aspects. Enfin j'ai fait ce gâteau 1 fois ou deux par semaine pendant 4 mois afin de le rendre parfait en prenant des notes à chaque réalisation. Voici le fruit de mon expérience ! En espérant que vous vous régalez autant que moi ! Stéphane

Pour 4 à 6 personnes

Temps de préparation 15 Min

Temps de cuisson 25 Min – Température de cuisson 225°c

Les ingrédients :

170 g de chocolat noir à cuire,
120 g de beurre ramolli,
200 g de sucre, 3 œufs
80 g de farine
1 cuillère à café soluble (type nescafé)

Matériel :

1 batteur électrique ou 1 robot ou 1 fouet.
1 moule a manqué
1 bol en plastique pouvant passer au four à micro-ondes
1 saladier

Etape 1 : Le sucre et le beurre

- Mettez à préchauffer le four à 225°c
- Faites fondre le beurre au four micro-ondes 2 minutes à puissance maximum dans un bol en plastique couvert (sinon ça explose et tapisse le four).
- Dans le saladier mélangez 1 minute le sucre et le beurre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Etape 2 : Faire fondre le chocolat

- Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le dans le bol en plastique, rajoutez 3 cuillères d'eau couvrez, puis passez le 2 minutes au four à micro-ondes.
- Sortez le bol, mélangez le chocolat jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Laissez tiédir.

Etape 3 : Finalisation de la pâte

- Dans le saladier avec les œufs et le sucre mélangés, incorporez le chocolat puis la farine tamisée et la cuillère de café.
- Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Etape 4 : Préparation du moule et cuisson

- Prenez le moule puis avec une noix de beurre, répandez du beurre sur toute sa surface interne
- Prenez un peu de farine puis répandez la en tapotant le moule afin que toute la surface interne du moule soit recouverte d'une très fine couche de farine

- Versez la pâte dans le moule
- Placez le moule au four toujours à thermostat 225°C et laissez le cuire 25 minutes.
- Au bout de 20 minutes de cuisson piquez le gâteau avec un couteau si la lame est recouverte de pâte, le gâteau n'est pas cuit laissez le cuire toutes les 2 minutes piquez le couteau jusqu'à ce que celui-ci ressorte sec. Le timing sur la fin de cuisson fera toute la réussite ou l'échec du gâteau.

Astuces et conseils :

- prévoir un récipient par ingrédient améliore la vitesse d'organisation
- Lorsque l'on fait fondre le beurre au four à micro-ondes bien penser à couvrir le bol sinon des bulles d'air explosent dans le beurre et vous obligent à nettoyer le four.
- Prenez un saladier en plastique tendre ça fait moins de bruit et ça sera plus facile de bien mélanger toute votre pâte.
- Pour le chocolat en morceaux, après avoir testé plusieurs marques pour ce gâteau, je vous conseille la marque Meunier, ou bien le chocolat Nestlé Dessert Corsé. Ils donnent plus de goût au gâteau.
- Une barre de chocolat meunier pèse 20g et un carré de chocolat Nestlé fait 5g (25g par rangée)
- Quand le chocolat fond au four à micro ondes n'hésitez pas à l'arrêter à mi temps pour le mélanger déjà un peu, il n'en sera que mieux fondu sans cuire en partie.
- La pâte finale doit être vraiment homogène et surtout pas trop solide, quand vous la versez dans le moule celle-ci doit se répandre d'elle-même, signe d'une réussite de la pâte. Pour cela veillez à bien respecter la dose de farine et n'hésitez pas à en mettre moins les prochaines fois cela le rends plus fondant.
- Quand vous piquez le gâteau pour surveiller sa cuisson, essayez le couteau avant de le piquer à nouveau.

Ajouter un commentaire sur ma recette : [Cliquez ici](#)