



Fondant au nutella



Un vrai fondant de chez fondant, ce dessert fort en chocolat est irrésistible ! La texture est ultra-fondante, relativement humide : cela tient à la faible quantité de fécule ajoutée et à la richesse en nutella, savamment dosé avec le chocolat noir pour que le résultat ne soit ni trop sucré ni trop amer. Merci à l'auteur du blog [Touche de saveurs](#) chez qui j'ai trouvé cette recette.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 18 cm de diamètre) :

- 150 g de nutella
- 125 g de chocolat noir à 75 % de cacao
- 250 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 30 g de fécule de maïs (maïzena)

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le nutella dans le chocolat encore chaud en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Fouetter les œufs avec le sucre et la maïzena. Verser le mélange dans le chocolat et mélanger le tout.

Verser la préparation dans un moule à manqué en silicone. Enfourner le tout et laisser cuire 15 minutes. Laisser le gâteau dans le four éteint durant 30 minutes, où il finira de cuire doucement.

Démouler une fois que le gâteau est complètement refroidi.

Le 13 août 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/08/13/18800187.html>