

Fondant au chocolat noir, coeur lemon curd



Les moelleux et fondants peuvent avoir une centaine de déclinaison. Ne pas hésiter à piocher dans les confiseries, pâtes à tartiner, confitures, pralines et bien d'autres encore. Un morceau par si et une cuillère à café par là et vous transformerez vos moelleux basiques en véritables desserts surprise.

Pour 4 fondants :

- 140 g de chocolat noir
- 90 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 50 g de sucre blond de canne
- 2 oeufs

Pour le lemon curd :

- Le jus d' 1/2 citron
- 1 oeuf
- 25 g de beurre
- 35 g de sucre

Préparer le lemon curd : Faire fondre le beurre dans une casserole avec le jus de citron. Fouetter l'oeuf avec le sucre. Verser l'oeuf et le sucre dans la casserole et fouetter jusqu'à épaississement. Laisser le refroidir complètement. Mettre le lemon curd dans un moule à chocolat en silicone et mettre au congélateur environ 3h (pour obtenir 4 glaçons de lemon curd soit environ 50g).

Pour les fondants : Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée et la Maïzena, continuer de battre. Faire fondre le chocolat, le beurre et la crème liquide au bain-marie. Incorporer le au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Laisser reposer 1h au réfrigérateur afin qu'elle soit plus compact. Préchauffer votre four à 200° (th. 6-7). Beurrer 4 emporte-pièces puis disposer les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Verser une cuillère à soupe de pâte au chocolat dans les moules puis poser un glaçon de lemon curd. Recouvrir du reste de la pâte.

Faire cuire environ 8 à 10 minutes selon vos préférences. Démouler et déguster aussitôt

En cas de souci lors du démoulage, laisser les fondants refroidir un petit peu afin de faciliter l'opération, puis le passer quelques secondes (environ 10s) au micro-ondes pour le réchauffer.