



# FONDANT CHOCOLAT MASCARPONE

(recette de Cyril Lignac)



8/10 pers



15 min



30 min

## ON PRÉPARE ...

### Pour le gâteau

200 g de chocolat noir  
250 g de mascarpone  
4 œufs  
90 g de sucre glace  
40 g de farine

### Pour le glaçage

100 g de chocolat noir  
50 g de beurre

## ON PASSE À L'ACTION !

### Le gâteau

- ★ Faire fondre en plusieurs fois (30 sec) le chocolat au micro-ondes ou en continue au bain marie
- ★ Ramollir la mascarpone au bain-marie ou micro-ondes (position décongélation pendant 1min (il doit être tiède)
- ★ Mélanger le chocolat au mascarpone
- ★ Ajouter les œufs un à un et mélanger
- ★ Verser le sucre glace dans le mélange
- ★ Ajouter ensuite la farine tamisée
- ★ Enfourner dans un four préchauffé à 150°C
- ★ Et c'est parti pour une cuisson entre 25 à 30 min (selon les fours) !
- ★ Après cuisson laisser le fondant refroidir (d'abord à température ambiante puis au réfrigérateur une fois complètement refroidi)

### Le glaçage

- ★ Faire fondre le chocolat en plusieurs fois avec le beurre au micro-ondes ou au bain marie
- ★ Verser puis étaler soigneusement le glaçage sur tout le gâteau
- ★ Attendre un peu qu'il s'épaississe avant de tracer de belles vagues à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau
- ★ Mettre le fondant quelques heures au froid avant de servir

## ASTUCES & CONSEILS

- La technique du bain marie est celle que je conseille car elle permet une cuisson (ou réchauffage) douce des aliments fragiles et délicats (chocolat, mascarpone)
- Adeptes du micro-ondes ?
  - uniquement en mode décongélation pour ne pas brusquer la matière
- Au diable le bain marie et le micro-ondes ?
  - pour la mascarpone, il vous suffit de la laisser à température ambiante 1h avant utilisation.
  - pour le chocolat, à moins de le faire fondre au bout de nos doigts je ne vois pas comment faire autrement que le bain marie ou le micro-onde
- Un gâteau plus "coulant" ?
  - il vous suffit de réduire le temps de cuisson