



FONDANT DE CHOCOLAT AU RHUM

Pour 4 personnes

100 gr beurre
200 gr chocolat
200 gr sucre glace
50 gr farine
5 blancs d'œufs
2 jaunes d'œufs
4 c.à.s. rhum ambré

Recette :

1. Préchauffer le four à 200 degrés
2. Faire fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux, au bain-marie. Verser le mélange dans un saladier. Fouetter pour lisser. Ajouter le rhum, puis le sucre glace.
3. Ajouter les jaunes d'œufs, puis les blancs montés en neige. Ajouter finalement la farine.
4. Verser la masse dans un moule beurré ou entouré intérieurement de papier sulfurisé. Enfourner et faire cuire durant 30 minutes à 180 degrés.
5. A la sortie du four, laisser tiédir. Saupoudrer de sucre glace
6. Servir avec un sorbet de mangue et fruit de la passion (ou autre selon les goûts), chapeauté d'un brin de menthe.

Décembre 2006, Fredy Cosendai – Jean-Claude Degaudenzi – Alain Vogel