

LE FONDANT CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/fondant-chocolat/>

Un fondant au chocolat riche et intense, pensé pour offrir un pur moment de gourmandise

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau, Gâteau Au Chocolat

Ingrédients

Pour un moule de 22 cm de diamètre

5 Oeufs 250 grammes

180 grammes de Sucre

220 grammes de Chocolat Noir

210 grammes de Beurre

40 grammes de Lait 3,84 Centilitres/38,4 Millilitres

1 pincée de Sel

60 grammes de Farine

60 grammes de Poudre d'amandes

*En option

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

*Pour servir

de la Crème Anglaise Pour la recette, voir ICI

Pour un moule de 18 cm de diamètre

3,3 Oeufs 165 grammes

120,4 grammes de Sucre

147,2 grammes de Chocolat Noir

140,5 grammes de Beurre

26,7 grammes de Lait 2,56 Centilitres/25,63 Millilitres

1 pincée de Sel

40,1 grammes de Farine

40,1 grammes de Poudre d'amandes

*En option

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

LE FONDANT CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

*Pour servir

de la Crème Anglaise Pour la recette, voir ICI

Pour un moule de 20 cm de diamètre

4,1 Oeufs 204 grammes

148,7 grammes de Sucre

181,8 grammes de Chocolat Noir

173,5 grammes de Beurre

33 grammes de Lait 3,17 Centilitres/31,68 Millilitres

1 pincée de Sel

49,5 grammes de Farine

49,5 grammes de Poudre d'amandes

*En option

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

*Pour servir

de la Crème Anglaise Pour la recette, voir ICI

Avec 4 oeufs

4 Oeufs 200 grammes

144 grammes de Sucre

176 grammes de Chocolat Noir

168 grammes de Beurre

32 grammes de Lait 3,07 Centilitres/30,72 Millilitres

1 pincée de Sel

48 grammes de Farine

48 grammes de Poudre d'amandes

*En option

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

*Pour servir

de la Crème Anglaise Pour la recette, voir ICI

Avec 3 oeufs

3 Oeufs 150 grammes

108 grammes de Sucre

132 grammes de Chocolat Noir

126 grammes de Beurre

24 grammes de Lait 2,3 Centilitres/23,04 Millilitres

1 pincée de Sel

36 grammes de Farine

36 grammes de Poudre d'amandes

*En option

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

*Pour servir

LE FONDANT CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

de la Crème Anglaise Pour la recette, voir ICI

Instructions

Le moule

1. Préparer le moule, que je vous conseille en métal (pour une meilleure croûte extérieure)
2. Le plus simple est un moule en métal rond, genre moule à manqué. Je vous déconseille fortement les moules en silicone, qui ne permettront pas facilement cette croûte qu'on adore

Préparation

Beurrer, puis verser du sucre, retourner et tapoter, puis placer au frais jusqu'à utilisation

Le chocolat

Pour le Chocolat Noir (220 g), je vous conseille de prendre un chocolat de bonne qualité, soit une marque professionnelle comme Valrhona, ou une bonne marque de supermarché

3. Pour le bain marie, faire chauffer à feu doux un fond d'eau en casserole
4. Verser le Chocolat Noir (220 g), le Beurre (210 g), le Lait (40 g ou 3,84 Centilitres/38,4 Millilitres) et le Sel (1 pincée) dans un grand bol et poser sur la casserole : Le bol ne doit surtout pas toucher l'eau !
5. L'eau ne doit pas entrer en contact avec le chocolat !!
6. Faire fondre à feu doux, en remuant de temps en temps
7. Une fois le chocolat totalement fondu, retirer le bol et réserver à température ambiante
8. Séparer les Oeufs (5), les blancs et jaunes dans deux bols différents
9. Verser le Sucre (180 g) sur les jaunes et fouetter Vitesse Maximale
10. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
11. Après quelques minutes, on doit obtenir une texture ultra aérienne, ce qui va alléger la texture du gâteau
12. Au dessus du bol, tamiser la Farine (60 g) et la Poudre d'amandes (60 g)
13. La Poudre d'amandes n'est pas dans la recette originale, mais j'adore en ajouter: Cela apporte une bonne saveur, et également aère le gâteau
14. Mélanger. Deux solutions : On peut - soit mélanger manuellement délicatement avec une maryse - soit au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
15. Fouetter les blancs en neige
16. Attention de ne pas trop les fouetter, on les veut mousseux, mais pas serrés sinon ils se mélangeront mal dans la masse
17. Pour mélanger, on peut le faire soit au robot soit manuellement. Deux solutions : On peut - soit mélanger manuellement délicatement avec une maryse - soit au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
18. Pour la méthode manuelle: Verser 1/3 des blancs montés dans le bol
19. Fouetter afin de "détendre"

LE FONDANT CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

20. Verser un 2ème tiers des blancs montés dans le bol
21. Mélanger délicatement à l' aide d' une maryse, en retournant l'appareil sur lui-même pour éviter de casser les blancs montés
22. Recommencer avec le dernier tiers
23. Verser la masse dans le moule qu'on a chemisé

Cuisson

24. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 30 minutes
25. Vous pouvez démouler aussitôt ou laisser refroidir dans le moule, mais il risque de sécher
26. Pour démouler, poser une grande assiette, puis retourner, démouler et retourner
27. On peut décorer avec du Sucre Neige, sur un pochoir, ou comme dans mon cas, un set de table

En option

28. Et servi avec une Crème Anglaise, c'est toujours meilleur !
29. La recette est ICI