

HELENE FREBOURG

Marguerite fondant choco

La liste des courses

- 3 oeufs
- 100 g de chocolat noir Gourmandises
- 150 g de beurre, à température ambiante
- 60 g de farine
- 150 g de sucre fin

Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 25 mn

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

- Préchauffez votre four à 180°C
- Placer votre moule sur la plaque alu

- Dans une bol, séparez les blancs de jaunes
- Dans le bol blanc en plastique, faites fondre le chocolat
- Ajoutez le beurre, les jaunes & la farine
- Mélangez au fouet

- Montez les blancs en neige avec le sucre
- Incorporez les délicatement avec la spatule

- Versez dans le moule
- Au four 25 mn environ

- Comme gateau est fondant au milieu, démoulez lorsqu'il est froid

- Il peut être accompagné d'une crème anglaise facile à réaliser avec le Cook In

Cette recette est extraite du livre Simplissime, page 60.

Pour le chocolat noir Gourmandises, vous pouvez voir sur le site Gourmandises (rubrique Desserts > décorations) : [N'oubliez pas de renseigner mon code FRE14854 : il vous permet d'obtenir automatiquement un BONUS de 100 points fidélité](#)

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



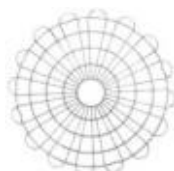
Moule Marguerite

FM 456



Grille Fleur

MA 11



Fouet Ergonomique

MA 111029



Lot de 2 Spatules

MA 113007



Fine Spatule Haute
Température

MA 113720



Bol Plastique

MA 116452



Louche

MA 650152



Couteau Pelle à Tarte

MA 650176



Support Cul de Poule

MA 703019



Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 703020



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



Plaque Aluminium 40 x 30
cm

MA 400300



Tablier noir brodé
Gourmandise

VR00174



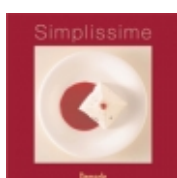
Lot de 2 Maniques

VR00176



Livre "Simplissime"

VR10505



Créer ma thématique