

FONDANT CHOCOLOV

SANS GLUTEN

- 200 gr Chocolat noir Nestlé dessert
- 100 gr sucre roux
- 110 gr de Beurre demisel
- 3 oeufs
- 2 c à soupe de Maïzena

Glaçage

- Fondant Pâtissier
- 2 c à café de matcha powder
- Graines de sésame

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole au bain marie, faire fondre le chocolat avec le beurre demisel.

Ajouter le sucre puis la Maïzena et mélanger.

Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.

Ajouter les jaunes d'œufs dans la préparation refroidie.

Monter les blancs en neige, puis les incorporer à la préparation.

Verser dans un moule de diam et mettre au four pour environ 15 minutes.

Dès que les bords sont cuits mais le cœur encore liquide, sortir le fondant du four et le laisser refroidir.

Verser 100g de fondant glaçage,
Dans une casserole au bain marie et à feu doux.
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
Ajouter la poudre de thé vert.
Étaler le glaçage sur votre fondant.
Parsemez de graines de sésame.

MAMIE BOUDE

