

Au fil des blogs

THE gâteau au chocolat



fondants...

moelleux...

mi-cuits...

cakes...

Fondant au chocolat très fondant de Laetitialily	3
Fondant au chocolat "0% de complexes", celui dont vous rêviez, de Lavande.....	4
Fondant au chocolat de Sophie	5
Fondants au chocolat aux coeurs coulants de Brigitte.....	6
Super gâteau au chocolat hyper fondant façon Inoule.....	7
Mon fondant au chocolat par Céline-Marine	8
Sformato au chocolat, chantilly grand-marnier tonka de Lolotte	9
Fondant chocolat framboise de Lydian	10
LE gâteau fondant au chocolat... inratable ! d'Aurélie.....	11
Le Gâteau au Chocolat ou la 8ème merveille du monde de Bergamote	12
Cake fondant au chocolat noir de L-Fy	13
Délice léger choco-framboises d'Isma2	14
Mon gâteau au chocolat préféré, tendrement fondant de Domie	15
Gâteau-truffe au chocolat noir d'Eliflo	16
Fondissim Ô choc' de \$ha.....	17
Gâteau Chocolat-Toblerone de Nathalie_B.....	18
Gâteau au chocolat zéro complexe d'Ombre Blanche	19
Bellevue à la ricotta de Mamina	20
Gâteau au chocolat dit "de Ségolène" de Madjy	21
Le monstrueux gâteau au chocolat fondant de Natalie, par Cess.....	22
"Delicious Chocolatus"... LE GÂTeAu au ChoCoLaT de Mahryah.....	23
Biscuits coulants au chocolat d'Hélène	24
Moelleux chocolat au coeur coulant... de Sabine.....	25
Mi-cuit au chocolat noir et sa compotée d'abricots de Choumie	26

The Gâteau Au Chocolat Et 8 Oeufs De Ma Mômman par Shinobi	27
Moelleux au chocolat sans gluten de Natacha.....	28
Le gâteau au chocolat très basique de Nathalie	29
THE gâteau au chocolat de Marieandco.....	30
Gâteau au chocolat sans gluten de Provence	31
Gâteaux au chocolat de Kashyle	32
Passionnément chocolat de Isa	33
Mon Gâteau au chocolat de Christiane.....	34
Gâteau au chocolat, cardamome, pécan de Edith	35
Gâteau au chocolat de Fidji	36
Gateau Plume au Chocolat d'Avital.....	37
Gâteau très noir au chocolat tout mascarponé de Lisanka	38
Le gâteau des bois au chocolat d'Irisa.....	39
La Reine de Saba, adaptée sans blé de Belleble	40
L'excellent gâteau au chocolat de Valérie	41

Fondant au chocolat très fondant de Laetitia Lily

Ce gâteau est vraiment extra et tellement fondant!!!

- 200g de chocolat noir
- 2 càs de pâte praliné
- 1 yaourt à la vanille
- 4 oeufs
- 3 càs de farine
- 80g de sucre

Faire fondre le chocolat au micro ondes avec un tout petit peu d'eau. Incorporer ensuite le praliné et bien mélanger.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Battre les blancs en neige et mélanger les jaunes avec le sucre, le yaourt et la farine.

Incorporer le chocolat/praliné avec la préparation précédente, bien mélanger puis incorporer délicatement les blancs en neige.

Verser la préparation dans un moule et faire cuire environ 20 min à th7.

Laisser refroidir avant de démouler.



Fondant au chocolat "0% de complexes", celui dont vous rêviez, de Lavande

Pour réaliser ce gâteau je suis partie de [ce gâteau](#) que je fais souvent aux enfants dans les gouters d'anniversaire et qui rencontre toujours un franc succès. Seulement le beurre le rend terrible...

Inspirée par Laurence Salomon, j'ai remplacé le beurre par le fromage blanc (elle, choisit un yaourt), j'ai gardé le nombre d'oeuf de MA recette (les 6 de LS me font frémir mdr) et voilà le résultat...

Pour 8 parts : Moule rond de 20cm de diamètre

- 100 g de fromage blanc 0%
- 250 g de chocolat
- 15 g de maïzena
- 4 oeufs
- 35 g de sucre rapadura
- 1 pincée de sel

Mettre le chocolat à ramollir à feu très doux. Ne vous pressez pas

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes; battre les jaunes avec le sucre et lorsque le mélange a blanchi, ajouter la maïzena, le fromage blanc, le sel et enfin le chocolat.

Battre les blancs en neige. Les incorporer petit à petit à toute la pâte en soulevant le mélange. Beurrez et chemisez un moule à bords hauts. Enfourez à four assez chaud (200°). Faites cuire 20'.

Attendez que le gâteau ait légèrement refroidi avant de démouler.

1/8 de gâteau 233 kcal (contre plus de 350 pour sa version traditionnelle)



Fondant au chocolat de Sophie

Il y a des desserts qui récoltent tous les suffrages, tous les succès et la recette que je vous propose aujourd'hui fait partie de mon identité, moi la "choco-addict". Inratable, testée sous toutes les formes ou presque, je vous confirme qu'au bout de la 250e fois (je crois que le chiffre est exact), je ne m'en lasse pas et mes amis non plus.

La recette que je vous propose est ma version classique. Déclinable à l'infini, vous m'en direz des nouvelles

Pour 6 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 120 g de beurre doux
- 80 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 gousse de vanille ou un peu d'extrait de vanille

Casser le chocolat en morceaux. Le placer dans une casserole avec le beurre coupé en petits morceaux. Faire fondre sur feu doux.

Lorsque le mélange est homogène, ajouter le sucre et les graines de vanille.

Hors du feu, ajouter les oeufs préalablement battus. Lorsque le mélange est homogène, ajouter la farine. La pâte est assez liquide. C'est normal.

Verser dans des petits moules en silicone (plaque de 6) et mettre pour 13 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Laisser tiédir avant de démouler sous risque de carnage.

Si vous ne voulez pas affronter l'étape du démoulage "tu crois que c'est assez tiède là ?", préparez ces fondants un peu plus à l'avance. Lorsqu'ils sont froids, démoulez-les. Au moment du service, passez-les 30 secondes (pas plus) au micro-ondes (sinon ce n'est pas un carnage, c'est une catastrophe mouchetée qui va se produire).

Vous pouvez en faire aussi une version "à partager". Dans ce cas, je prends un moule à manqué que je chemise de papier sulfurisé (si ce n'est pas un moule silicone) et je verse la pâte dedans.

Au niveau cuisson : 10 minutes à 170°C puis 5 minutes à 150°C. Vous obtiendrez un fondant assez fin mais tout à fait moelleux.

Pour changer un peu des saveurs de vanille, vous pouvez la remplacer par du gingembre, ajouter toutes sortes de noix, des morceaux d'orangettes... Laissez parler votre imagination !



<http://danslacuisinedesophie.blogspot.com/>

Fondants au chocolat aux coeurs coulants de Brigitte

Pour 8 fondants individuels :

- 4 oeufs
- 100 g de sucre extra-fin
- 60 g de farine tamisée
- 150 g de beurre
- 200 g de chocolat Nestlé dessert normal
- 16 carrés de chocolat Nestlé dessert corsé
- Farine et beurre pour les moules

Préchauffez votre four th.180 ° C (6).

Faites fondre le chocolat normal et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.

Beurrez et farinez vos moules.

Dans un saladier, fouettez vos oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse et double (*ou même triple*) de volume.

Tout en continuant de battre, ajoutez petit-à-petit la farine tamisée.

Versez cet appareil dans le mélange chocolat-beurre (*et non l'inverse ! Pourquoi ? Je ne sais pas ! Mais je sais que dans ce sens, ça fonctionne...*) et mélangez délicatement.

Versez une louche à crêpe de la préparation dans les moules.

Ajoutez, dans chacun, 2 carrés de chocolat corsé. Complétez de préparation.

Enfournez pour 10 min. Sortez les ramequins du four et réservez 10 min avant de les démouler (ils auront le temps de tiédir sans que le coeur de chocolat coulant ne se fige...).

Servez, traditionnellement, avec de la chantilly, des fruits rouges, de la glace vanille, un coulis de framboises... A vous d'imaginer la suite !

Vous pouvez, tout-à-fait, réaliser cette recette à l'avance et les garder au frais en attendant de les faire cuire. Sortez-les du réfrigérateur 10 min avant de les mettre au four et voilà...



<http://lacuisinedebige.canalblog.com/>

Super gâteau au chocolat hyper fondant façon Inoule

Pour 8 personnes:

- 300 g de chocolat noir de pâtisserie
- 2 cuillères à soupe bombées de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 75 g de beurre demi-sel
- 4 oeufs

Ustensiles:

- Un batteur électrique
- Un moule à cake
- Papier aluminium siliconé anti-adhésif

Préchauffer le four à 180°C. d

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain marie et bien mélanger. Ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs et la maïzena. Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement à la pâte dans un mouvement de haut en bas avec une maryse pour ne pas "casser" les blancs.

Garnir un moule à cake de papier alu siliconé (à défaut, beurrer et fariner le moule). Verser la pâte et mettre au four 20 à 22 mn.

Laisser refroidir avant de dévorer.

Personnellement j'arrête la cuisson alors que le gâteau est à peine cuit en son coeur mais en le laissant au four quelques minutes de plus on obtient un gâteau moins "crèmeux" mais aussi bon. Le secret est d'utiliser carrément 300 g de chocolat et surtout pas de farine dans la pâte !



Mon fondant au chocolat par Céline-Marine

Pour 6 personnes :

- 230g de chocolat noir corsé, dosé à 52% minimum de cacao
- 4 jaunes d'oeufs,
- 50g de sucre semoule (*jrapadura car je n'avais rien d'autre, c'était parfait*),
- 60g de farine (*T80 pour moi, même remarque que précédemment*),
- 50g de lait (*j'avais seulement du lait de chèvre, et bien ça le fait aussi*),
- 50g de crème épaisse (*en fait moi je mets trois grosses cuillérées à soupe bien bombées*),
- 125g de beurre demi-sel .

Préchauffez votre four thermostat 150°C. Beurrez un moule à manqué, ou chemisez-le de papier sulfurisé. Perso, je préfère le papier sulfurisé, mais c'est vraiment par goût personnel. Coupez en morceaux grossiers le chocolat.

Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'au blanchiment. Incorporez la farine d'un seul coup, mélangez bien pour éviter les grumeaux.

Dans une casserole, faites bouillir le lait, la crème et le beurre ensemble. Hors du feu, faites y fondre le chocolat. Si besoin est, remettez un peu sur le feu, mais à feu moyen, en remuant toujours. Si jamais le mélange prend une consistance bizarre, sans cohésion, pas de panique, c'est que le mélange a trop perdu de liquide. Un petit peu d'eau ou de lait et le mélange redeviendra onctueux.

Versez le mélange lait - crème - beurre - chocolat dans la pâte jaunes d'oeufs - sucre - farine. Mélangez doucement (attention aux éclaboussures !) puis vigoureusement quand les deux appareils se sont bien mêlés. Versez l'appareil ainsi obtenu dans le moule à manqué et placez au four chaud. La recette prévoit 7 minutes de cuisson, honnêtement au bout de 7 minutes dans tous mes fours ce n'était jamais cuit ! Je compte 20 bonnes minutes de cuisson, à vous de voir avec votre four ce que ça donne.

Quand le dessus du fondant forme une légère pellicule, le gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez-le refroidir à température ambiante. Servez à température ambiante. Il est encore meilleur le lendemain, après une nuit réparatrice au réfrigérateur !



<http://comme-une-bulle.blogspot.com/>

Sformato au chocolat, chantilly grand-marnier tonka de Lolotte

LA recette du gâteau au chocolat à la texture incomparable, terriblement chocolat, terriblement gourmand et pourtant, terriblement moins calorique que le moins calorique des gâteaux au chocolat. Donc il vous permet la petite crème en plus sans culpabilité aucune, pour un plaisir tout aussi présent. Et bien présent même !

(pour 2/3)

- 1 tasse de lait écrémé
- 60 g sucre
- ½ cc d'extrait de vanille liquide
- 100 g de chocolat
- 2 œufs légèrement battus
- ½ sachet de gélatine en poudre (= ½ cs)
- 1 poignée d'amandes effilées toastées

Crème :

- ½ tasse de crème fleurette
- 1 cc de sucre glace
- ½ cs de grand-marnier ou d'amaretto
- ½ fève tonka *râpée*

Préchauffez le four à 175 °C.

Dans une casserole, mettez ¾ tasse de lait, le sucre et la vanille. Portez à faible ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Retirez du feu.

Mélangez la gélatine au ¼ tasse de lait restant et laissez dissoudre 2 minutes. Ajoutez au reste du lait et mélangez environ 5 minutes (en chauffant légèrement si nécessaire) pour bien dissoudre la gélatine. Ajoutez ensuite les œufs en mélangeant bien pour ne pas qu'ils cuisent. Filtrez le mélange au travers d'un tamis fin.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez ensuite le mélange précédent, petit à petit, pour obtenir un mélange bien homogène.

Versez la préparation dans un moule beurré ou en silicone, non beurré (ou des empreintes individuelles). Saupoudrez d'amandes. Posez le moule dans un plat haut plus grand et remplissez d'eau chaude jusqu'à mi-hauteur. Faites cuire jusqu'à ce que les bords soient fermes et le centre juste pris, environ 45 minutes à 1h. Sortez du four et laissez refroidir au moins 30 minutes.

Crème :

Montez la crème en chantilly avec la fève tonka. Lorsqu'elle commence à épaissir, ajoutez l'alcool et le sucre glace. Terminez de monter en chantilly.

Présentation :

Servez des cuillerées de sformato accompagnées de crème.



<http://blogalolotte.canalblog.com/>

Fondant chocolat framboise de Lydian

- 200gr de chocolat noir à 70%
- 200gr de beurre
- 150gr de sucre
- 4 oeufs
- 60gr de farine
- 1 barquette de framboises

Pour le glaçage: 200gr de chocolat 70%, 10cl de crème liquide, 100gr de beurre.

Allumer le four sur th6 (180°C).

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, bien le lisser et réserver.

Mixer le beurre ramolli avec le sucre pour obtenir un mélange bien crémeux puis rajouter les oeufs un à un en continuant à mixer. Rajouter le chocolat tiède et enfin la farine.

Verser une fine couche de cette pâte dans un moule à manqué en silicone puis disposer les framboises par dessus.

Recouvrir du reste de pâte et enfourner pour 30mn (45 pour moi)

Démouler après complet refroidissement.

Pour le glaçage, mettre les ingrédients à fondre au micro-ondes, bien mélanger et nappez-en le gâteau.



LE gâteau fondant au chocolat... irratable ! d'Aurélie

Pour 8 personnes (voire 6... voire 4)

- 200 g de chocolat noir (64 % de cacao maxi)
- 125 g de beurre
- 6 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 125 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de farine

Mettre à fondre le chocolat en morceaux et le beurre coupé en dés dans un saladier au bain-marie. Lorsque tout est fondu, ôter du bain-marie, mélanger et laisser tiédir un peu. Ajouter alors le sucre. Puis, incorporer les jaunes d'oeufs un à un. Enfin, ajouter la cuillère de farine et réserver.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer 1/3 des blancs vigoureusement à la préparation chocolatée (pour la détendre) puis ajouter très délicatement le reste des blancs, en soulevant la masse.

Verser cet appareil dans un moule à manqué (moi, je le verse dans 2 moules à cake, la cuisson est plus rapide et la découpe plus facile). Mettre à cuire dans le four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant 15 minutes (dans les moules à cake) ou 25 minutes (dans le moule à manqué). Démouler sur grille dès la sortie du four et laisser refroidir.

Variante légère (euh, légère n'est peut-être pas le terme le plus adapté...) :

Occupée à écouter les derniers potins d'une amie, j'ai zappé, une fois, l'étape sucre. Grand bien m'en a pris ! Le gâteau n'en était que meilleur... selon moi, les autres dégustateurs ayant été moins enthousiastes. A vous de juger !

Variante exotique :

Essayez de remplacer la cuillère de farine par autant ou un peu plus de noix de coco râpée... C'est plutôt pas mal.

Variante acidulée:

Ajoutez à l'appareil une bonne grosse poignée d'écorces d'oranges confites coupées en dés et éventuellement une larme de Grand-Marnier.



<http://aureliepaslignac.canalblog.com/>

Le Gâteau au Chocolat ou la 8ème merveille du monde de Bergamote

pour un moule rectangulaire de 25cm x 16cm

- 250g de chocolat à pâtisser
- 166g de beurre (*pour moi : moitié doux, moitié demi-sel*)
- 134g de sucre
- 4 oeufs

Faire fondre chocolat + beurre (micro-ondes ou bain-marie), incorporer le sucre et les oeufs.

Tapisser le fond du moule de papier cuisson. Beurrer les parois du moule.

Verser la pâte dans le moule.

Enfourner à 105°C pendant 1h10 (les 10 dernières minutes, j'ai augmenté la température à 200°C, car le milieu du gâteau était encore tremblotant).

Sortir le gâteau du four et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de démouler.

Vous obtenez (c'est merveilleux) un gâteau *sans croûte*. Absolument parfait.

Il se conserve très très bien, il est toujours aussi bon le lendemain, et même le surlendemain si vous réussissez à vous retenir de tout dévorer le jour même.

Avec un peu de crème fraîche épaisse, c'est une explosion de saveurs, la force du chocolat, la pointe de sel du beurre, la légère acidité de la crème



Cake fondant au chocolat noir de L-Fy

Pour 6 personnes :

- 2 œufs
- 1 yaourt
- 150 g de farine
- 170 g de sucre
- 200 g de chocolat noir à forte teneur en cacao
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 10 cl d'huile

Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, travailler bien au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le yaourt, puis la farine et la levure chimique.

Incorporer petit à petit l'huile et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.

Verser le tout dans un moule beurré et fariné et le mettre au four pendant 35 min. La cake au chocolat doit encore être fondant à l'intérieur.



Délice léger choco-framboises d'Isma2

Le mariage choco-framboise est réputé pour être excellent... C'est un délice très léger et hyper fondant !

Enfin, ce gâteau a pour avantage de ne pas contenir de beurre, alors pourquoi s'en priver ?

- 200g de chocolat noir (mélange de chocolat noir et choco aux éclats d'amandes)
- 3 oeufs + 1 blanc
- 50g de poudre d'amandes
- 70g de sucre rapadura
- 1 yaourt
- 50g de maïzéna
- 1cc de ricoré
- 1cc de cannelle
- Framboises

Faites fondre le chocolat en morceaux au bain-marie...Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, réserver...

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre puis ajouter le yaourt...Incorporer la maïzéna, la poudre d'amandes, la cannelle et la ricorée...Ajouter le chocolat fondu puis les blancs en neige délicatement...

Répartir une cuillère de pâte dans des moules, enfoncer 1 à 2 framboises, recouvrir de pâte puis enfourner à 180°C, 10 min env. Je ne les ai pas fait trop cuire pour avoir un coeur vraiment fondant !



Mon gâteau au chocolat préféré, tendrement fondant de Domie

Autant j'aime le chocolat, autant je suis difficile sur les gâteaux en contenant. Je les aime fondants, bien chocolatés et non écoeurants et le gâteau d'aujourd'hui requiert toutes ces qualités. Peu de farine et la présence d'amandes effilées sont le secret du moelleux. Et bien sûr, utiliser un très bon chocolat. Celui-ci reste un classique dans la famille et je n'ai pas encore trouvé d'équivalent.

Pour le gâteau

- 3 gros œufs
- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de chocolat amer
- 125 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 80 g amandes effilées
- 50 g de farine
- 2 c à soupe de marmelade d'abricot
- 1 c à café de vanille liquide

Pour le glacage :

- 50 g de crème fleurette
- 25 g de cacao amer
- 40 g d'eau
- 70 g de sucre
- 1,5 feuilles de gélatine

Le gâteau :

Préchauffer le four à 180°

Hacher le chocolat et le mettre à fondre au bain marie avec le beurre.

Hors du feu, mélanger bien et ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, la vanille, les amandes et la farine

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les blancs en soulevant bien la masse à la spatule.

Verser la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné et enfourner pour 30 min.

Laisser refroidir 5 min puis démouler.

Etaler la marmelade d'abricots sur le gâteau.

Le glacage au chocolat : [\(selon Flore\)](#)

Faire bouillir les ingrédients (sans la gélatine) et cuire à 103° pour obtenir une consistance onctueuse. Si vous n'avez pas de thermo sonde, laisser cuire environ 5 min jusqu'à épaississement.

Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide et l'incorporer au chocolat.

Laisser tiédir et recouvrir généreusement le gâteau refroidi.

Un gâteau chocolat qui se mange sans "fin".



<http://cahiergourmand.canalblog.com/>

Gâteau-truffe au chocolat noir d'Eliflo

Il suffit de lire le nom de cette recette pour avoir envie de goûter à ce gâteau moelleux et fondant, dont la texture rappelle un peu celle des truffes au chocolat.

Pour 8 à 10 amateurs de chocolat.

- 250g de bon chocolat noir (un peu amer, il n'en sera que meilleur)
- 250g de beurre très mou (demi-sel pour moi)
- 250g de sucre semoule
- 4 oeufs
- 1 cuillerée à soupe de farine

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie. Pendant ce temps, allumez le four th. 5 (150°).

Cassez les oeufs dans un cul de poule, versez-y le sucre en pluie, puis la farine et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ce travail peut se faire au fouet électrique afin d'obtenir sans trop se fatiguer un mélange bien mousseux. Dans un autre récipient, fouettez ensuite également le beurre (moins une noix réservée pour le moule) afin d'obtenir une texture un peu mousseuse.

Quand le chocolat est fondu, retirez la casserole du feu et ajoutez-y le beurre, en quatre fois, en tournant le mélange avec une spatule. Mélangez au contenu du cul de poule, à la spatule, délicatement, par exemple en plongeant la spatule au coeur du mélange et en donnant un quart de tour, autant de fois qu'il est nécessaire pour que le mélange soit homogène.

Beurrez un moule à charlotte de 18 cm de diamètre, à revêtement anti-adhésif de préférence. Versez-y la préparation et couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium. Mettez-le au four au bain-marie pour deux heures. Pour ma part, j'ai placé le moule à charlotte dans un moule à soufflé un peu plus large, ce qui m'a permis de mettre une quantité d'eau suffisante pour n'être pas obligée d'en rajouter au cours des deux heures de cuisson. Si votre moule est plus bas, vérifiez de temps à autre le niveau du bain-marie et remplacez l'eau évaporée par de l'eau chaude. Deux heures, ça paraît très long, mais du fait du moule utilisé, le gâteau est beaucoup plus épais qu'un gâteau ordinaire et le bain-marie prévient tout risque de dessèchement.

Au bout de deux heures, sortez le gâteau du four et du bain-marie et laissez-le refroidir complètement -trois heures au moins- avant de démouler. Une précaution utile peut consister à tremper le fond du moule dans de l'eau chaude comme pour un bavaois. Pour ma part, un peu pressée de voir le résultat, je l'ai démoulé sans précaution et un petit morceau est resté attaché au fond du moule. Ce n'était pas catastrophique, car comme il est très moelleux, je l'ai récupéré et recollé, et il n'y paraissait plus.

Évitez de servir ce gâteau le jour même. Laissez au chocolat le temps de développer ses arômes. Il est meilleur le lendemain, et encore meilleur le surlendemain et même les jours d'après... s'il en reste. Servez-le seul ou avec une crème anglaise. Il est aussi possible de le glacer en faisant fondre 100g de chocolat et 50g de beurre parfumés de deux cuillerées à soupe de café fort et en versant ce mélange en mince filet sur le gâteau posé sur une grille. Le gâteau, ainsi nappé d'un glaçage lisse et brillant, sera encore plus beau mais en fait, je préfère les gâteaux au chocolat dans leur plus simple appareil.



<http://eliflo29.canalblog.com/>

Fondissim Ô choc' de \$ha

Pour 18 fondissim ô choc' :

- 200g de bon chocolat noir
- 200g de sucre
- 185g de beurre
- 3 oeufs + 3 jaunes d'œufs
- 1càS de lait ½ écrémé
- 2 cuillères à soupe de farine de châtaigne
- 45g de bonbons à la nougatine (nougatine entourée de chocolat blanc)

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-onde.

Pendant ce temps, casser les bonbons à la nougatine en petites pépites.

Quand le chocolat et le beurre sont fondus, y mettre le sucre et bien mélanger.

Ajouter les oeufs 1 à 1 puis les jaunes d'oeufs. Puis la farine de châtaigne tamisée, et le lait.

Mélanger afin que la préparation soit bien homogène, et y lancer les pépites de nougatine au chocolat blanc. Retourner le tout avec une spatule et laisser reposer environ 3 heures à température ambiante - Pour un goût plus développé-.

Préchauffer ensuite votre four à 180°C.

Mettre la préparation dans des moules à muffins, dans des caissettes en papier ou autre, et enfourner 18 minutes. Surveillez!

Laisser refroidir, et dégustez... le lendemain!! Oui il va falloir résister, carrément impossible j'avoue! Ainsi, toutes les saveurs seront décuplées!



Gâteau Chocolat-Toblerone de Nathalie_B

Une recette simple et qui marche à tous les coups... mais cette fois, j'ai mis en plus du Toblerone le fondant du chocolat et le croquant du Nougat de quoi craquer ...

Pour 6 personnes :

- 200g de chocolat
- 120g de beurre
- 2 oeufs
- 120g de sucre
- 50g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 200g de Toblerone

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Mélanger et réserver.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger le sucre et les oeufs. Ajouter le chocolat fondu et mélanger.

Ajouter la farine , la levure et mélanger à nouveau.

Verser la pâte dans un moule carré. Parsemer de Toblerone coupé en morceaux.

Mettre au four pendant 15-20 minutes.



Gâteau au chocolat zéro complexe d'Ombre Blanche

La merveille des merveilles...(comme décrit par certaines)....

Vous trouverez chez [Lavande LA recette](#) ... !!! C'est elle, qui en est à l'origine....et on sait qu'une recette est bonne, quand on la retrouve en test sur presque tous les blogs.....

Préparation : 10 minutes - **cuisson** : 30 minutes

Keskilfo ?...250 grammes de chocolat (moi j'ai utilisé du corsé...parce que chocolat, soit doit être fort en gout), 100 grammes de fromage blanc, 30 grammes de sucre roux, 15 grammes de maizena et quatre oeufs...

Komment kon fait ? faire fondre doucement le chocolat au micro ondes (1 minute puis sortir votre bol, mélanger une première fois le chocolat, pour le remettre une minute encore à plein puissance). Pendant ce temps dans un saladier, casser les oeufs, séparer les blancs des jaunes, battre les jaunes d'oeuf et le sucre, puis rajouter la maizena et le fromage blanc.....

Puis y mélanger le chocolat fondu.

Battre les blancs en neige très ferme et l'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse....en soulevant la masse pour garder le plus d'air possible...le mélange devient aérien, comme celui d'une mousse au chocolat.

Moi, j'ai mis le mélange dans un moule flexipan à savarin...je voulais avoir l'impression d'une reine de saba en couronne....

Au four, à 180° 30 minutes chez moi auront été nécessaires, c'était juste parfait.....la cuisson était impeccable, le gateau est moelleux, avec un coeur encore un peu fondant, mais pas trop, je n'aime pas le coulant (mais pour celles qui aiment les coulants, les 20 minutes préconisées par Lavande seront très certainement suffisantes)....et un gout chocolaté divin, fort ...puissant je dirais même, le sucre est quasiment inexistant et y'a pas de beurre !!..(pas de beurre, pas de farine, ça semble incroyable....Et pourtant le gateau est franchement réussi!!!)



Bellevue à la ricotta de Mamina

- 200g de chocolat noir à 70% de cacao
- 150 g de ricotta
- 6 càs de lait
- 6 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 75 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre
- 2 càs de farine

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat avec le lait à feu très doux ou au micro-ondes par petites impulsions successives. Quand le chocolat est bien fondu, ajouter la ricotta et remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Incorporer les jaunes d'œufs un à un, la farine et la poudre d'amandes. Remuer. Monter les blancs en neige en y ajoutant progressivement le sucre semoule. Incorporer délicatement les blancs en neige au reste de la préparation.

Beurrer et fariner un moule carré de préférence (s'il n'est pas en silicone) avant de verser la pâte.

Faire cuire environ 30 à 35 minutes.

J'ai servi le gâteau à l'assiette en parts triangulaires et je l'ai customisé avec des éclats de nougatine (la recette viendra plus tard). Quelques éclats de pralines roses, des framboises ou des fraises auraient

