

<https://www.ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article218>



Fondant Chocolat

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : samedi 13 janvier 2007

Ingrédients pour 8 personnes :

300 g de chocolat noir

50 cl de crème liquide

50 g de rhum

2 cuil. à soupe de sucre en poudre

110 g de beurre

2 bananes

2 autres bananes pour la petite purée d'accompagnement

Préparation :

1. Poêlez 2 bananes pelées et coupées en 2, dans la longueur, avec 40 g de beurre, 5 min de chaque côté
2. Saupoudrez-les de sucre pendant la cuisson, puis laissez-les refroidir
3. Faites fondre le chocolat avec et le rhum et 70 g de beurre, au bain-marie, puis laissez tièdir
4. Incorporez la crème montée en une Chantilly très ferme
5. Versez 1/3 du chocolat dans un moule à cake chemisé de film alimentaire, posez 2 demi-bananes dessus, ajoutez la moitié du chocolat restant, mettez dessus le reste de bananes, puis le reste de chocolat
6. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures
7. Au moment de déguster, démoulez votre fondant au chocolat, coupez-le en tranches et servez avec les 2 bananes écrasées à la fourchette