**FONDANT CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE**

Pour 6 personnes :

|  |  |
| --- | --- |
| ***Pour le fondant*** | ***Pour la crème*** |
| 200 g de chocolat noir pâtissier | 1 litre de lait |
| 100 g de beurre | 8-10 œufs |
| 4oeufs | 150 g de sucre |
| 50 g de farine | 1 gousse de vanille |
| 100 g de sucre |  |

Préparation de la crème anglaise :

1. Je fends la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et je racle l’intérieur et je mets le tout dans le lait à bouillir.
2. Je sépare le blanc des jaunes. Dans un bol je fouette les jaunes d’œufs et le sucre.
3. Lorsque le lait entre en ébullition je le verse sur le mélange jaune sucre et je bats bien.
4. Je remets le tout dans la casserole sur feux très doux et je remue sans arrêts (avec une cuillère en bois) en faisant des 8 pour éviter que la crème accroche. La cuisson est terminée lorsque la crème nappe ma cuillère.

Préparation du fondant :

Préchauffer le four Th 7 (200°C)

1. Dans une casserole je fais fondre le chocolat et le beurre.
2. Dans un saladier je mélange le sucre, les œufs, la farine et le mélange chocolat et beurre.
3. Je beurre et farine un moule. Je verse ma préparation.
4. Je laisse cuire mon gâteau 10 /11 minutes. Je le laisse refroidir puis je le démoule.

**FONDANT CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE**

Pour 6 personnes :

|  |  |
| --- | --- |
| ***Pour le fondant*** | ***Pour la crème*** |
| 200 g de chocolat noir pâtissier | 1 litre de lait |
| 100 g de beurre | 8-10 œufs |
| 4oeufs | 150 g de sucre |
| 50 g de farine | 1 gousse de vanille |
| 100 g de sucre |  |

Préparation de la crème anglaise :

1. Je fends la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et je racle l’intérieur et je mets le tout dans le lait à bouillir.
2. Je sépare le blanc des jaunes. Dans un bol je fouette les jaunes d’œufs et le sucre.
3. Lorsque le lait entre en ébullition je le verse sur le mélange jaune sucre et je bats bien.
4. Je remets le tout dans la casserole sur feux très doux et je remue sans arrêts (avec une cuillère en bois) en faisant des 8 pour éviter que la crème accroche. La cuisson est terminée lorsque la crème nappe ma cuillère.

Préparation du fondant :

Préchauffer le four Th 7 (200°C)

1. Dans une casserole je fais fondre le chocolat et le beurre.
2. Dans un saladier je mélange le sucre, les œufs, la farine et le mélange chocolat et beurre.
3. Je beurre et farine un moule. Je verse ma préparation.
4. Je laisse cuire mon gâteau 10 /11 minutes. Je le laisse refroidir puis je le démoule.