

Fondant chocolat gingembre

Une recette simple, rapide et efficace qui ravira les amoureux de fondants au chocolat. Son secret doux et caché : le gingembre !



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 200 g de Maïsla[®]
- 800 g de chocolat noir
- 400 g de beurre doux
- 400 g de sucre
- 8 oeufs
- Gingembre frais et râpé

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- 2 Ajouter le sucre, les œufs la Maïsla[®] et le gingembre.
- 3 Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 4 Verser la pâte en ramequins beurrés.
- 5 Enfourner et cuire 15 à 20 minutes.
- 6 Servir tiède avec une glace vanille noix de pécan ou un crème anglaise au thé vert.