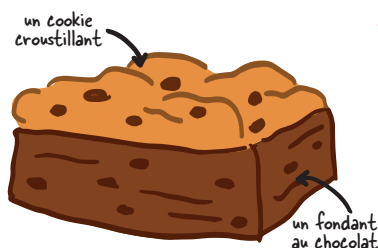


LE FONKIE mi-fondant mi-cookie



LE FONDANT CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL

300 g de chocolat noir
8 œufs
300 g de beurre
195 g de sucre en poudre
45 g de farine T55
100 g de pépites de chocolat blanc
2 pincées de fleur de sel

LE COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET NOISETTES

135 g de beurre doux
180 g de sucre roux
210 g de farine T55
1 œuf
1 c. à c. de levure chimique
100 g de pépites de chocolat lait ou noir (ou les deux)
50 g de noisettes

LES USTENSILES INDISPENSABLES



grand plat à gratin de 35 cm

Y a-t-il vraiment besoin d'en dire plus ? Une explosion de gourmandise pour faire pétiller les papilles et partager un moment de pur bonheur MIAM

Un fond très fondant...

1. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie puis mélangez le tout à l'aide d'une maryse.
2. Dans un saladier, battez les œufs et le sucre avec votre fouet, SANS faire blanchir le mélange.
3. Incorporez votre mélange beurre-chocolat, et mélangez de nouveau avec amour (et votre fouet, accessoirement).
4. Pesez et tamisez votre farine au-dessus de votre saladier. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Ajoutez la fleur de sel et vos pépites de chocolat blanc. Répartissez bien le tout pour ne pas faire de jaloux ;).
5. Beurrez votre plat à gratin et tapissez-le d'une feuille de papier cuisson (laissez un peu de papier dépasser des bords de votre plat pour un démoulage plus facile et plus joli !). Versez votre préparation dans le plat, lissez bien la surface et hop, direction le réfrigérateur !



... recouvert d'un cookie croustillant

1. À l'aide de votre fouet, mélangez le beurre ramolli et le sucre roux jusqu'à obtenir une texture ultra crémeuse.
2. Ajoutez l'œuf et continuez à fouetter avec énergie. Quand c'est bien homogène, dites merci à votre batteur ou à vos bras.
3. Tamisez farine et levure au-dessus de votre bol. Munissez-vous de votre maryse et mélangez doucement jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
4. Ajoutez les noisettes et la moitié des pépites de chocolat. Mélangez juste ce qu'il faut pour bien répartir les morceaux sans trop travailler la pâte.

Fier d'être gourmand !



Et le fonkie cuit !

1. Préchauffez votre four à 180 °C. Pendant qu'il monte en température, sortez votre fondant du réfrigérateur.
2. Répartissez votre pâte à cookies sur le dessus du fondant et enfournez pour 40 minutes.
3. À la sortie du four, parsemez le dessus de votre fonkie encore tout chaud de pépites de chocolat et démoulez-le avec délicatesse une fois refroidi. Les plus gourmands peuvent attaquer directement dans le plat, munis de leur plus belle cuillère ;)

Vous l'avez reconnu ?
C'est la STAR en couverture de ce livre !

Encore + gourmand

Osez l'ultra-gourmandise avec une pâte à tartiner noisette, des fruits secs croquants et un peu (beaucoup) de chantilly maison. Fier d'être gourmand !

