



Fondant chocolat et sa sauce à l'orange

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La rencontre du fondant chocolat avec une note d'orange.

Ingrédients:

- 120g chocolat noir
- 110g de beurre doux
- 125g de sucre en poudre
- 4 œufs entiers
- 70g de farine

Pour la sauce orange:

- 5 oranges
- 30g de sucre en poudre
- 30g de maïzena

Recette	8-10
pour:	personnes



Réalisation :

Mélanger le sucre avec la maïzena. **Presser les oranges** et verser sur le mélange sucre-maïzena. Bien mélanger et porter à ébullition dans une casserole et sur feu doux. Après ébullition, débarrasser et refroidir au réfrigérateur. Si vous remarquez **des grumeaux, filtrer la sauce** avant de la refroidir. Votre sauce à **l'orange est faite**.

Passons à la **réalisation de l'appareil à fondant**. Dans une casserole, ajouter le beurre et le faire fondre doucement. Ajouter le chocolat cassé en morceaux au préalable. **Mélanger à la spatule** jusqu'à **dissoudre le chocolat**. Casser les œufs dans un saladier et ajouter le sucre en poudre. **Blanchir en fouettant énergiquement**. Verser le chocolat et beurre fondu, et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter les œufs et bien mélanger à nouveau. **Y incorporer ensuite la farine et lisser la pâte**. Laisser cette pâte reposer dans le réfrigérateur avant utilisation. **Chemiser vos petits moules** et ajouter au trois-quarts l'appareil à fondant. Mettre à cuire dans un four chaud à 220°C. Le temps de cuisson varie en fonction de la taille des moules. **Après cuisson**, retourner dans une assiette le fondant et ajouter au tour un peu de sauce à l'orange froide.

Pour donner une idée du temps de cuisson, compter environ 7 minutes pour des moules de 8 cm de diamètre. Le fondant doit rester liquide à l'intérieur. Pour être sûr du temps de cuisson, la seule chose à faire, est de faire des essais.