

Fondant au cœur coulant praliné noisette




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Fondant au cœur coulant praliné noisette

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 10 pièces.

FONDANT

- 70 g Sucre semoule
- 55 g Miel d'acacia
- 85 g Lait entier
- 85 g Œufs entiers
- 90 g Poudre de noisette
- 75 g Farine T55
- 3 g Levure chimique
- 2 g Sel fin
- 70 g Beurre
- 25 g Noisettes concassées
- 10 **CŒURS FONDANTS
PRALINÉ**

FONDANT

Dans un robot, mélanger le sucre semoule, le miel, le lait et les œufs.

Ajouter la poudre de noisette, le sel, la farine tamisée ainsi que la levure chimique.

Incorporer le beurre pommade et les noisettes concassées.

Si le beurre a du mal à s'incorporer, ne pas hésiter à chauffer légèrement la cuve à l'aide d'un sèche-cheveux. Attention toutefois à ne pas faire fondre le beurre.

Dans des moules à muffins en silicone, dresser 40 g de pâte puis insérer un **CŒUR FONDANT PRALINÉ**.

Recouvrir de pâte (environ 20 g de pâte supplémentaire) et cuire dans un four ventilé à 180°C pendant environ 18 minutes.

Astuces de Chef

Une fois cuits et refroidis, les fondants se congèlent très bien.

Pour les décongeler, il suffit de les passer 8 à 10 minutes à 150°C - four ventilé.

Les fondants se dégustent aussi froids pour le goûter. Le cœur sera alors crémeux.