

Fondant au chocolat et au gingembre

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 – 20 min

150g de chocolat noir

80g de beurre

4 œufs

60g de farine de riz complète

50g de sucre de canne

Du gingembre (en poudre, en bâtons confits ou frais finement râpé)

Poudre à lever (ou bicarbonate alimentaire)

Préchauffez votre four Th.6 (180°)

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie.

Mélangez bien chocolat et beurre fondu.

Dans un saladier, cassez les 4 œufs et ajoutez-y le sucre et fouettez énergiquement.

Puis ajoutez la farine, la poudre à lever et le gingembre. Mélangez bien.

Versez ensuite la préparation dans un moule (beurré et fariné ou recouvert de papier sulfurisé). Enfourez.

Au bout de 15 minutes, piquez avec la pointe d'un couteau. La pâte doit être humide.

Laissez reposer au moins 15 minutes avant démoulage.

Variante :

On peut aussi aromatiser ce fondant avec de la poudre de citron, d'ortie, d'amandes, de noisettes...ou le laisser nature, tout chocolat !