

# Cuisine

## Étape par étape

En page couverture

### Petits gâteaux au chocolat fondant

Eh oui! À peine deux petites cuillerées de farine dans cette pâte à gâteau! C'est le secret de sa texture coulante au centre. On peut faire la pâte quelques heures à l'avance, mais il est important de cuire les petits gâteaux à la dernière minute pour qu'ils soient chauds et fondants comme sur la photo.

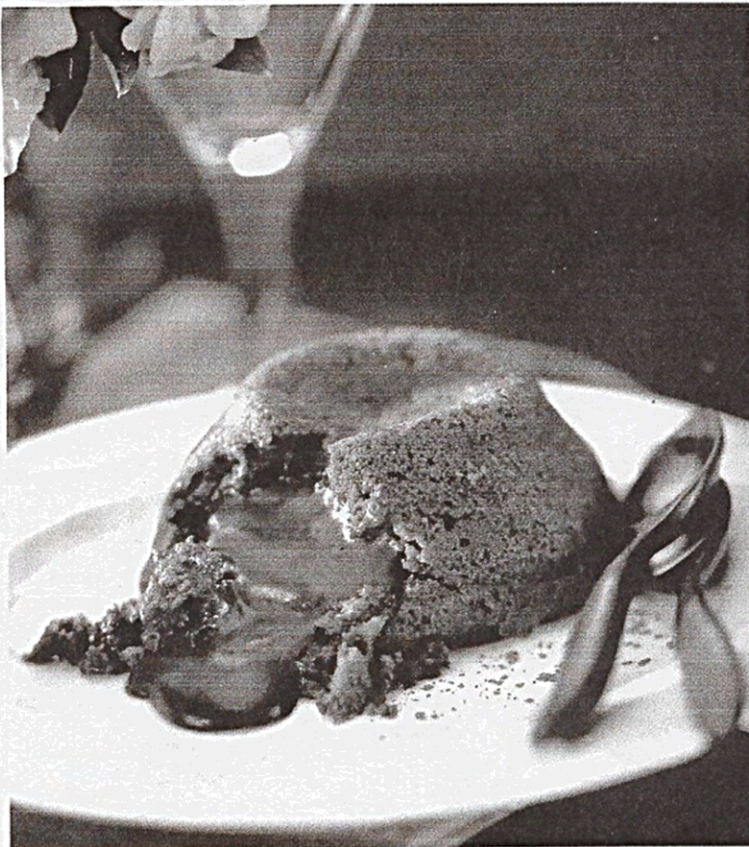
#### 4 PORTIONS

- Préparation: 25 minutes
- Cuisson: 13 à 15 minutes
  - Coût: moyen
  - Calories: 465/portion
  - Protéines: 8 g/portion
- Matières grasses: 42 g/portion
  - Glucides: 17 g/portion
  - Fibres: 4 g/portion

1/2 t	beurre non salé	125 ml
4 oz	chocolat mi-amer haché	125 g
2	oeufs	2
2	jaunes d'oeufs	2
1/4 t	sucré glace	60 ml
2 c. à thé	farine	10 ml

1. Dans un bol de métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer le beurre et le chocolat en brassant jusqu'à ce que le chocolat ait fondu (photo A). Retirer le bol de la casserole et laisser refroidir à la température ambiante.

2. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre glace de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle (photo B). Verser la préparation



au chocolat fondu dans le mélange aux oeufs en brassant à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter la farine en brassant jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus (ne pas trop mélanger).

3. À l'aide d'une cuillère, répartir la pâte à gâteau dans quatre ramequins ou petits plats en verre allant au four d'une capacité de 1/2 tasse (125 ml), beurrés (photo C). (Vous pouvez préparer les petits gâteaux jusqu'à cette étape et couvrir les ramequins d'une pellicule de plastique. Ils se conserveront jusqu'à 4 heures au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de cuire.)

4. Mettre les ramequins sur une plaque de cuisson et cuire au centre du four préchauf-

fé à 450°F (230°C) de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les petits gâteaux commencent à prendre sur le pourtour, mais que leur centre soit encore assez mou.

5. Retirer les ramequins du four et laisser refroidir de 5 à 10 minutes. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi interne des ramequins et démouler délicatement les petits gâteaux dans les assiettes (photo D). Servir aussitôt!

*Cette démonstration a été rendue possible grâce à la collaboration du chef Daniel Trottier, de l'Académie culinaire de Montréal. Pour l'adresse, voir p. 176.*

  
**ACADÉMIE  
CULINAIRE**  
(514) 393-8111

