

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au KitchenAid et/ou Thermomix

Fondant aux noisettes

Recette relevée sur le magazine "ELLE à Table" n°68 de janvier-février 2010 et testée de suite pour le plaisir de tous...avec quelques petites modifications de ma part, comme toujours.



Miam ! Si vous aimez les saveurs chocolat/noisettes/orange, ce dessert EST POUR VOUS ! Facile à préparer...Pour moi, il sera fondant sur les bords et coulant à coeur...et vous, comment l'aimerez-vous ???

Pour 6 personnes

200 g de chocolat au lait (j'ai mis 170 g seulement)
50 g de maïzena
100 g de sucre (j'ai mis 80 g)
100 g de beurre (J'ai mis de l'allégé à 41%)
100 g de noisettes entières
4 œufs
Zeste d'une orange (attention, pas de partie blanche)

Faites fondre le chocolat au lait + le beurre au bain-marie (ou au four micro-ondes dans un récipient adapté)

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Vous pouvez utiliser un robot ménager pour + de facilité. Pour ma part, j'utilise soit le Thermomix soit le KitchenAid, avec fouet.

Ajoutez ensuite tous les ingrédients (chocolat, noisettes, zeste d'orange émincé). Mélangez.

Versez le mélange dans un plat préalablement beurré (ou non si vous utilisez un plat en silicone).

Faites cuire environ 10 min à 160°C (th5-6). Perso, tout a cuit plus longtemps (20 min je pense).

Laissez refroidir avant de servir (la texture du moelleux et/ou coulant dépendra du temps de cuisson).