



40 MINUTES (30 MIN DE
REFROIDISSEMENT)



20 MIN



6 À 8 PARTS

LATELIERDEROXANE.COM

Le fonkie

Ingrédients :

Pour la pâte à cookie :

- 100g de beurre mou
- 45g de vergeoise (ou sucre roux)
- 1 càc d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 200g de farine
- 1/2 càc de levure chimique
- 100g de pépites de chocolat
- une pincée de sel

Pour le fondant au chocolat :

- 150g de chocolat noir
- 3 œufs
- 90g de Sucre
- 80g de Beurre
- 70g de Farine
- une pincée de sel

Pour la base cookie :

- Commence par fouetter le beurre mou avec le sucre.
- Ajoutez l'œuf et fouette de nouveau.
- Verse la farine, la levure, le sel puis les pépites de chocolat.
- Travaille le tout jusque'à obtenir une pâte bien homogène.
- Étale la pâte dans un cercle de 20 cm et place le tout au frais.

Pour le fondant au chocolat :

- Préchauffe ton four à 180°.
- Fais fondre au bain marie ou au micro-ondes le chocolat avec le beurre.
- Fouette le sucre avec les œufs.
- Incorpore la farine et le mélange chocolat et beurre fondu.
- Verse le mélange sur la pâte à cookie et enfourne 20 minutes.
- Si tu souhaites un fondant plus compact, prolonge la cuisson de 5 à 10 minutes.



Conservation :

À température ambiante ou au réfrigérateur dans une boîte hermétique jusqu'à 2 jours.

Le cœur coulant va se figer, donc : réchauffe-le au micro-ondes environ 15 à 20 secondes pour retrouver un effet coulant ou passe-le quelques minutes au four à 150°.