

Fondant au chocolat

Pour 3 fondants Ø de 26 cm ou 32 fondants individuels



## 1. FONDANT AU CHOCOLAT (3 MOULES DE 26 CM DE Ø)

2000 g de Fondant au Chocolat ancien  
800 g de beurre fondu  
8 oeufs  
240 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet. Répartir l'appareil dans les moules légèrement graissés.

Cuisson en four à sole : environ 25 min à 200°C.

Cuisson en four ventilé : environ 22 min à 180°C.

## 2. FONDANT AU CHOCOLAT INDIVIDUEL (ENVIRON 32 MOULES)

Suivre la même recette puis répartir la masse dans les moules individuels légèrement graissés et cuire 15 min à 180°C en four ventilé.