

FONDANT AU CHOCOLAT ET À L'HALVA



©DELPHINE CONSTANTINI



Par

Chloé Saada


INGRÉDIENTS :


- 450 g de chocolat noir dessert
- 250 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2/3 de verre de sucre en poudre
- 2/3 de verre de cassonade
- 1 verre de farine
- 8 œufs
- 70 g de cacao en poudre
- 2 pincées de fleur de sel
- 70 g de halva
- 60 g de sésame doré
- POUR LA DÉCORATION
- 50 g de grenade
- Un peu de halva râpé


RECETTE :

1. Préchauffez le four à 190 °C (chaleur tournante). 2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Hors du feu, fouettez avec les sucres. Ajoutez la farine, le cacao et le sel. Enfin, incorporez les œufs un à un. 3. Beurrez un moule en silicone de 30 cm de diamètre. Versez-y la pâte, saupoudrez de halva émietté et de sésame doré. 4. Enfouez pour 20 min. Sortez le gâteau encore coulant et laissez-le refroidir. Démoulez-le bien froid (l'idéal est de la faire la veille et de le garder la nuit au frais). 5. Décorez le gâteau avec des baies de grenade et du halva râpé.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 20 minutes

 10 personnes

 Facile