

Fondant au chocolat, huile d'olive bio et piment

Nous fondons tous devant un fondant au chocolat !

Tramier vous propose une version un peu originale, très gourmande et parfumée avec de l'**huile d'olive** et du piment (clin d'oeil au berceau du cacao et aux Aztèques qui le dégustaient avec du piment).

Un gâteau délicieux extrêmement fondant en bouche et même sans gluten !

- 6 à 8 pers.
- 10 Min.
- 30 à 40 Min.

Ingrédients

- 170 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 120 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre semoule + un peu pour le moule
- 4 oeufs entiers moyens à température ambiante
- 8 cl d'Huile d'Olive Vierge Extra Bio TRAMIER
- 2 petits piments oiseau
- 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs (type Maïzena) ou de fécule de pommes de terre
- un peu de beurre pour le moule
- un peu de cacao en poudre pour la finition

Préparation :

1. Préchauffez le four à 160-170°C (chaleur tournante). Beurrer le fond et les parois d'un moule rond de 20 cm de diamètre, dans l'idéal en métal. Poser sur le fond un disque de papier cuisson (le beurre va permettre de le fixer) : le démoulage sera ainsi facile et impeccable.

Saupoudrer de sucre semoule de manière à ce qu'il se forme une fine couche sur les parois.

2. Mélangez la poudre d'amandes avec l'amidon ou la fécule.
3. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Ajoutez les piments émiétés.

*Versez le chocolat dans un saladier puis ajoutez le sucre et mélangez. Incorporez l'**huile d'olive**. Puis, un à un les oeufs et mélangez à nouveau afin d'obtenir une crème homogène mais en ayant soin de ne pas incorporer d'air. Ajoutez la poudre d'amandes et l'amidon. Mélangez à nouveau délicatement.*

4. Versez la préparation devenue homogène dans le moule et enfournez pendant une demi-heure environ (voire un peu plus). Le gâteau va légèrement gonfler (et se dégonfler en refroidissant), former une croûte. Il doit rester encore un peu moelleux à cœur. Faites le test avec la pointe d'un couteau ou un cure-dent : il doit ressortir encore légèrement humide avec des traces de chocolat.
5. Faites refroidir et démoulez délicatement sur une assiette. Retirez le papier du fond et retournez le gâteau à l'aide d'une autre assiette. Saupoudrez de cacao et servez.

Astuces :

Conservation : ce fondant se conserve très bien deux à trois jours à température ambiante et cinq jours au frais, recouvert de film alimentaire. D'ailleurs, il y gagne à reposer 24h. Vous pouvez aussi le congeler, une fois refroidi. Dans ce cas, pensez à le faire décongeler à température ambiante plusieurs heures avant de servir.

Huile d'olive : elle va donner un petit parfum et une texture encore plus fondante.

Amandes : elles permettent de ne pas utiliser de farine et d'apporter encore plus de fondant au gâteau. Il sera ainsi plus humide, savoureux mais aussi moins souple (attention quand vous le démoulez) qu'un fondant classique avec de la farine.

Piment : cette quantité permet de le sentir en arrière-goût (il se marie très bien au chocolat) créant une petite surprise : il a le rôle d'une épice. Vous pouvez le remplacer par un piment plus doux comme le piment d'Espelette, dans ce cas ajoutez-en 2 cuillères à café au chocolat et saupoudrez-en le gâteau.

Procédé : le fait de tout mélanger simplement dans cet ordre va apporter une texture unique, dense, humide et très gourmande (un vrai fondant !). De plus, c'est rapide, facile et vous n'aurez à laver qu'un saladier.



Découvrez d'autres savoureuses recettes de pâtisseries :

[Le brownie au chocolat et à l'huile d'olive](#)

[Magdalenas "madeleines espagnoles"](#)

[Un coeur dans un cake](#)

[Beignets de fraise au cumin et huile d'olive](#)

[Focaccia au chocolat de Manue](#)