

Essayez, c'est délicieux

## LE FONDANT AUX DEUX CHOCOLATS DE FLORE

**Pour 6 pers.** 1. Faites fondre 135 g de chocolat noir (60 % de cacao) au bain-marie. Ajoutez 85 g de beurre salé fondu et mélangez bien. 2. Battez 2 œufs avec 100 g de sucre roux, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez-le, hors du feu, dans la casserole de chocolat et mélangez énergiquement. Ajoutez, en deux fois, 30 g de farine et mélangez encore. 3. Versez la préparation à mi-hauteur dans des moules à muffins en silicone sur une plaque de four. Dans chaque moule, déposez un carré de chocolat blanc et recouvrez de pâte pour remplir les moules aux 3/4. Faites cuire au four préchauffé à 200 °C, ± 10 mn, jusqu'à ce que les fondants se craquelent légèrement sur le dessus.

### L'astuce de Flore

Préparez les fondants à l'avance et réchauffez-les 30 secondes à 1 mn au micro-ondes juste avant de servir.



## L'adresse de la semaine Tout simplement

Ce n'est pas parce qu'elle a passé six mois à se former dans les cuisines du Ritz que Flore, jeune Française ex-commerciale, cherche à vous en mettre plein les mirettes. Elle est plutôt de celles qui, bien dans leur assiette, s'imposent par l'action. Le sourire est large, la parole spontanée, le geste sûr: hop, Flore torsade la poche en plastique remplie de pâte à fondants au chocolat, et on découvre enfin comment user de la douille sans gaspiller. Tout est clair, tout est simple, tout se retient. Flore met en confiance, et ses plats aussi. Du genre classique – une blanquette de veau comme sa grand-mère la faisait – avec une touche personnelle – la vanille qui fait pousser des «oh!» de curiosité, comblée au moment du repas. On le prend autour de la table haute sur laquelle on a cuisiné, dans un rez-de-chaussée en vitrine sympa, frais et moderne. **Les bonnes idées** Les cours express du midi (20 €), le «cook and take» (26 € + 10 € par portion en plus), les cours privés entre amis (50-60 €).

**La cuisine de Flore, plusieurs formules de cours (aussi en anglais et pour les enfants), rue de l'Arbre Bénit 26, 1050 Bruxelles, 0472 01 44 86, [www.lacuisinedeflore.com](http://www.lacuisinedeflore.com).**