



## FONDANTS ÉPICÉS AU CHOCOLAT BLANC

**A savoir :** j'ai remplacé les épices par 1 c. à café bombée d'épices à pain d'épices et une pincée de gingembre moulu.

Dans la recette les fondants sont cuits dans une plaque à pâtisserie de 30x43cm recouverte de papier sulfurisée, mais j'ai utilisé le Flexipat (plus petit) : résultat, pas mal de pâte a débordée du moule et est finie au fond du four ! Je vous conseille donc de ne pas l'utiliser dans ce cas !

Les fondants se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique.



Ingrédients pour 48 fondants : 390gr de farine, 1 1/4 c. à café de bicarbonate de soude, 1 1/4 c. à café de sel, 1 1/4 c. à café de cannelle moulue, 1 à café de gingembre moulu, 1/4 c. à café de clous de girofle moulus, 290gr de beurre à température ambiante, 250gr de sucre roux, 100gr de sucre semoule, 2 gros œufs et 1 gros jaune, 1 1/4 c. à café d'extrait naturel de vanille, 80ml de mélasse (ou de miel), 280gr de chocolat blanc grossièrement haché.



Préchauffez le four à 180°. Huilez une plaque à pâtisserie de 30x43cm et recouvrez-la de papier sulfurisé. Huilez aussi le papier sulfurisé.

Dans un saladier, tamisez la farine, le bicarbonate, le sel et les épices. Mettez le beurre, le sucre roux et le sucre semoule dans le bol d'un robot et battez à vitesse moyenne environ 3minutes, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporez en une seule fois les œufs et le jaune, puis l'extrait de vanille et enfin la mélasse (ou le miel). Réduisez la vitesse et incorporez la farine. Ajoutez ensuite le chocolat blanc. Étalez la pâte en couche uniforme sur la plaque et enfournez 25 minutes environ, les bords doivent être dorés. Laissez refroidir dans le moule. Découpez des carrés de 5cm de côté.