



Le Verre
Gourmand

La recette du mois

Le Moelleux de Chocolat Coulant

La recette que je vous propose cette semaine, est un grand classique de la cuisine actuelle. Avec un peu de soin, vous pourrez aisément régaler vos invités avec ce magnifique dessert qui ravira tous les amateurs de chocolat et qui vous permettra de magnifiques accords mets-vins.

Ce petit gâteau est réalisé en 2 parties ; la ganache à faire à l'avance pour le cœur et la pâte à biscuit.

Pour 5/6 petits moules portion.

Proportions :

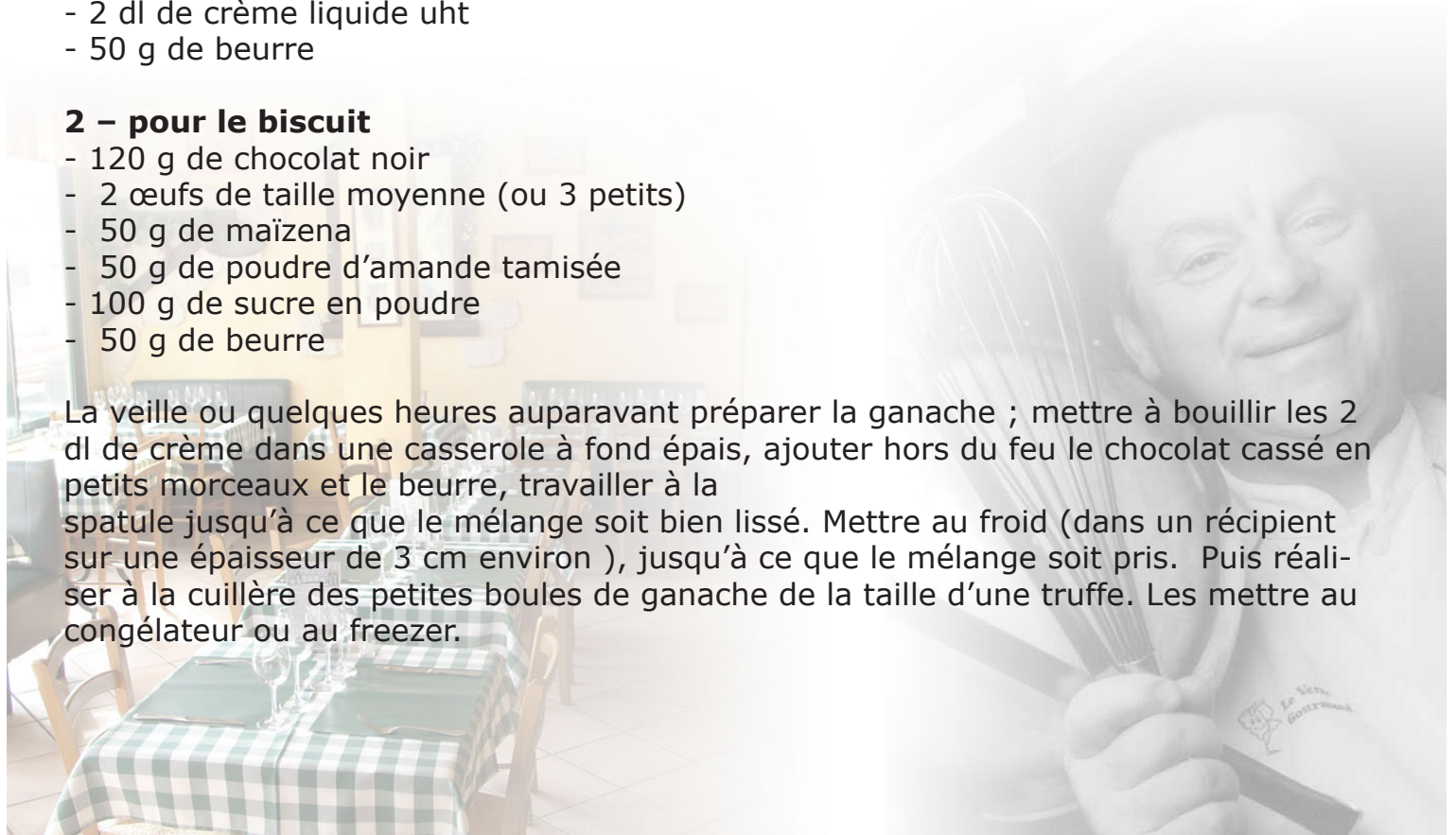
1- pour la ganache

- 120 g de chocolat noir (à plus de 60 % de cacao si possible)
- 2 dl de crème liquide uht
- 50 g de beurre

2 – pour le biscuit

- 120 g de chocolat noir
- 2 œufs de taille moyenne (ou 3 petits)
- 50 g de maïzena
- 50 g de poudre d'amande tamisée
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre

La veille ou quelques heures auparavant préparer la ganache ; mettre à bouillir les 2 dl de crème dans une casserole à fond épais, ajouter hors du feu le chocolat cassé en petits morceaux et le beurre, travailler à la spatule jusqu'à ce que le mélange soit bien lissé. Mettre au froid (dans un récipient sur une épaisseur de 3 cm environ), jusqu'à ce que le mélange soit pris. Puis réaliser à la cuillère des petites boules de ganache de la taille d'une truffe. Les mettre au congélateur ou au freezer.



Restaurant «Le Verre Gourmand» - 142 Bvd de Brou - 01000 BOURG en BRESSE

Tél.: 04-74-23-30-60 - E-mail: contact@LeVerreGourmand.com - site web : www.leverregourmand.fr

Nous allons passer maintenant au biscuit. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Mettre fondre le chocolat au bain-marie dans un saladier.
Pendant ce temps monter les blancs en neige.
Hors du feu quand le chocolat est fondu et tiède, ajouter le beurre en pommade, les jaunes d'œuf, la maïzena et la poudre d'amande.
Incorporer les blancs. Il est important que le mélange reste tiède et il faut le détendre vigoureusement avec un peu de blancs montés avant d'incorporer le reste.
Remplir le fond des moules, (préalablement beurrés et farinés ou chemisés avec une bande de papier sulfurisé), au tiers de leur contenance, poser délicatement au centre une boule de ganache congelée et recouvrir de pâte à hauteur des moules.
Mettre à four chauffé à 180° (th6) pendant 12 à 15 mn. Le temps de cuisson variant d'un four à un autre, sonder la cuisson en piquant une aiguille au cœur, elle doit ressortir tiède.
Démouler avec précaution.
Ces petits gâteaux se congèlent très bien à cru ou cuits.
Cru, les remettre au four à 180 pendant une vingtaine de minutes ; cuits, les remettre en température au micro-ondes sur décongélation.
Servir avec une crème anglaise, une crème de griotte réduite, une sauce au café, des griottines ou une boule de glace vanille.
Pour accorder un vin de dessert, choisir un Maury vintage, un Rivesaltes tuilé ou un Porto.
A vos casseroles !!
Un détail vous échappe, ou vous voulez connaître la réalisation de petites sauces d'accompagnement, posez vos questions sur contact@leverregourmand.com

