



année 2010

Fondant au chocolat, lait et farine de châtaignes cf Laurence Salomon



Ingrédients pour le fondant : 300 g de chocolat noir [Kaoka](#), 1/2 litre de lait de châtaigne, 6 oeufs, 3 cuillers à soupe de purée de noisettes, 70 g de farine de châtaigne.

Faire fondre le chocolat dans le lait de châtaigne. Casser les oeufs, séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs très fermes. Ajouter la purée de noisettes dans le chocolat fondu. Puis les jaunes. Emulsionner au fouet. Ajouter enfin la farine de châtaigne tamisée. Mélanger. Puis ajouter les blancs montés en neige.

Remplir les empreintes demi-sphères Flexipan®/[Demarle](#). Cuire entre 10 et 15 mn à 160°C dans un four non ventilé (pour ne pas sécher la préparation dans la mesure où dans cette recette, il y a peu de gras).

Préparer la sauce : faire fondre un peu de chocolat dans le lait de châtaigne pour réaliser un coulis de chocolat.

Démouler et décorer avec des framboises, une fève de cacao nature, un peu de sauce noisette réalisée avec de la purée de noisettes mélangée à du sirop d'agave.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
[Conseillère Demarle/Flexipan](#)