



GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT D'APRES LAURENCE SALOMON



Pour 4 à 6 personnes: 100 gr de chocolat noir du Pérou Bjorg, ou à défaut du Guanaja Valrhona , 80 ml de lait d'amandes Bjorg, 1 c à soupe de purée d'amandes Bjorg, 1 c à soupe rase de farine bise Bjorg, 2 œufs, 1 c à café de Confiture miel abricot Bjorg. Accompagnement : une peu de crème d'amandes [1 c à soupe de purée d'amandes, QS de lait d'amandes], un coulis de chocolat [50 gr de chocolat noir et environ 40 ml de lait d'amandes] et 15 amandes non mondées torréfiées et concassées grossièrement.

Préchauffez le four à 160°, chaleur statique. Faites fondre le chocolat au bain marie, ajoutez le lait d'amandes en fouettant. Hors du feu incorporez les jaunes d'œufs, la purée d'amande et la farine tamisée. Ajouter 3 cc de confiture miel abricot Bjorg et bien mélanger. Battez les blancs au bec d'oiseau et incorporez-les. Versez l'appareil dans un moule en porcelaine, en silicone, ou antiadhésif, rond ou carré et faites cuire environ 15 minutes en fonction de l'épaisseur du gâteau [en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau, celle-ci ne doit pas ressortir sèche]. Préparez la crème d'amandes en mélangeant dans un récipient creux la purée d'amandes avec ce qu'il faut de lait d'amandes pour obtenir une crème qui nappe la cuillère. Préparez le coulis de chocolat en laissant fondre au bain marie le chocolat puis l'émulsionner avec le lait d'amandes légèrement chauffé.

Le dressage : Placez une cuillère de crème d'amandes dans chaque assiette et déposez une part de moelleux. Nappez-le du coulis de chocolat et tracez l'assiette avec un filet de miel. Parsemez d'éclats d'amandes et accompagnez l'ensemble d'un petit verre dans lequel on aura versé un peu de lait d'amandes et laissé tomber au fond une cuillère de confiture d'abricot.

