

La cuisine de
Mercotte



FONDANT AU CHOCOLAT SANS CUISSON



Pour un moule à cake de taille moyenne 22 x 10 x 6 : 3 œufs entiers, 50g de sucre blond de canne, 150g de Guanaja ou Caraïbes Valrhona ou d'un bon chocolat de votre choix, 125g de beurre, 1 feuille 1/2 de gélatine soit 3g, éventuellement un parfum au choix, 1cc de café lyophilisé, alcool, vanille....

Faites tremper la gélatine à l'eau froide. Dans le bol du robot fouettez pendant **6min** les œufs entiers et le sucre, le mélange doit tripler de volume et devenir mousseux. Pendant ce temps faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez hors du feu le beurre pommade coupé en petits morceaux. Quand l'appareil est lisse incorporez la gélatine essorée et éventuellement le parfum choisi. Versez-le ensuite dans le bol du robot en continuant à battre à petite vitesse le temps que tout soit bien mélangé. Chemisez un moule à cake de film alimentaire pour faciliter le démoulage, remplissez-le de l'appareil au chocolat et réservez au minimum 12 heures au réfrigérateur. Démoulez et dégustez.

La version purée d'amandes blanches : remplacez les 125g de beurre par 100g de purée d'amandes blanches et utilisez seulement 3/4 de feuille de gélatine soit 1g1/2. Attention l'appareil a tendance à être plus épais, et vous aurez un dessert un peu plus petit, un peu moins fondant en bouche et très goûteux.

La cuisine de Mercotte©2012

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr