



MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE DE LAURENCE SALOMON



Pour 6 personnes à réaliser dans des empreintes à muffins ou à pyramides en silicone.

Les moelleux : 100g de bon chocolat noir, 100g ou 10cl de lait d'amande, 2 jaunes d'œuf, 65g de yaourt de brebis au lait entier, 25g de farine de riz, 1 poire. **La sauce :** 1cs de crème d'amande à tartiner, 3cs de lait d'amande, 30g de chocolat noir et 6cl ou 60g de lait d'amande. **La finition :** quelques brisures de sablés maison.

Les moelleux : séparer les blancs de jaunes. Fondre le chocolat au bain-marie ajouter le lait d'amande tiédi en 3 fois en frictionnant à la maryse, incorporer ensuite dans l'ordre, les jaunes d'œufs, le yaourt puis la farine de riz et lisser soigneusement le mélange. Peler la poire et la couper en minis dés, les ajouter à l'appareil. Monter les blancs au bec d'oiseau et les incorporer délicatement à la maryse. Remplir les moules choisis et cuire à 200° chaleur statique pendant 20/25 minutes à vérifier.

La sauce : réaliser un coulis d'amande et un coulis de chocolat en mélangeant le crème d'amande avec le lait d'amande et faire de même avec le chocolat fondu. Servir les moelleux accompagnés des 2 coulis et quelques brisures de sablés aux amandes pour apporter une texture légèrement croquante.