

## Sformato au chocolat, chantilly grand-marnier tonka



(pour 2/3)

*1 tasse de lait écrémé  
60 g sucre  
½ cc d'extrait de vanille liquide  
150 g de chocolat  
2 œufs légèrement battus  
½ sachet de gélatine en poudre (= ½ cs)  
1 poignée d'amandes effilées toastées  
½ tasse de crème fleurette  
1 cc de sucre glace  
½ cs de grand-marnier ou d'amaretto  
½ fève tonka râpée*

Préchauffez le four à 175 °C.

Dans une casserole, mettez  $\frac{3}{4}$  tasse de lait, le sucre et la vanille. Portez à faible ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Retirez du feu.

Mélangez la gélatine au  $\frac{1}{4}$  tasse de lait restant et laissez dissoudre 2 minutes. Ajoutez au reste du lait et mélangez environ 5 minutes (en chauffant légèrement si nécessaire) pour bien dissoudre la gélatine. Ajoutez ensuite les œufs en mélangeant bien pour ne pas qu'ils cuisent. Filtrez le mélange au travers d'un tamis fin.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez ensuite le mélange précédent, petit à petit, pour obtenir un mélange bien homogène.

Versez la préparation dans un moule beurré ou en silicone, non beurré (ou des empreintes individuelles). Posez le moule dans un plat haut plus grand et remplissez d'eau chaude jusqu'à mi-hauteur. Faites cuire jusqu'à ce que les bords soient fermes et le centre juste pris, environ 45 minutes à 1h. Sortez du four et laissez refroidir au moins 30 minutes.

### Crème :

Montez la crème en chantilly. Lorsqu'elle commence à épaissir, ajoutez l'alcool et le sucre glace. Terminez de monter en chantilly.

### Présentation :

Servez des cuillerées de sformato accompagnées de crème.