

Dessert de Chef (Laurence Salomon)

Fondant chocolat-moka au sarrasin fraîchement moulu, crème végétale vanille et café



Pour 6 à 8 personnes

La recette se compose d'un fondant chocolat, d'une crème végétale vanille-café et d'un coulis de chocolat.

Pour le fondant chocolat

200 g de chocolat noir
4 œufs entiers
1 tasse de café préparée avec votre café préféré ou du café soluble
50 g de margarine spécial cuisson
50 ml de lait de soja vanillé (trouvé en supermarché ou magasin bio)
2 CS de grains de sarrasin non torréfiés (je l'ai trouvé en magasin bio)

Faire fondre le chocolat avec le café (garder 3 CS pour la crème vanille-café) + le lait de soja + la margarine.
Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs et remuer vivement (garder les blancs, pour les monter en neige)

Moudre grossièrement 1 CS de grains de sarrasin et les incorporer.

Dans le KitchenAid, battre les blancs en neige VIT 2 à VIT 8 progressivement et les ajouter délicatement au mélange chocolat-café.

Verser dans un moule sur 1 cm d'épaisseur et cuire 15 min à 150°C four non ventilé. J'ai cuit le fondant dans le moule "tablette" de chez Demarle.



Torréfier la 2ème CS de grains de sarrasin dans une poêle à sec pour les colorer et réserver.



graines sarrasin non torréfiées et graines torréfiées

Pour la crème vanille-café :

Mélanger 4 CS de crème de soja vanillé + 3 CS de café à l'aide d'un fouet à main, tout simplement.

Pour le coulis de chocolat :

Faire fondre 70 g de chocolat noir au bain-marie avec 40 ml de lait de soja vanillé et mélanger.

Pour les finitions et la présentation : Sur une cuillère à soupe de crème, disposer une part de fondant dans chaque assiette. Napper de coulis de chocolat et parsemer de grains de sarrasin torréfiés (ceux qui sont dans la poêle).