

Fondant chocolat coeur cannelle



tiré du Culinair Saisonnier printemps 2007 sous le titre "Fondant au chocolat, glace de crème aigre au poivre Forest Fruit"

Il faut commencer les cœurs la veille car il doivent être congelés, et faire les fondants au dernier moment. Pour 4 personnes

Pour le coeur :

120g chocolat fondu (j'ai pris du valrhona 70%)
200g crème fraîche (j'ai pris crème fraîche épaisse)
50g beurre
8g cannelle en poudre

Pour le fondant :

100g chocolat Sao Tomé (aucune idée de ce que c'est, j'ai repris mon Valrhona 70%...)
50g beurre
40g farine de riz, 30g farine de blé, 10g poudre d'amandes
2 jaunes d'œufs et 4 blancs d'œufs
90g sucre (30g et 60g)

Commencer la veille par la réalisation des **cœurs cannelle** coulants :

Mélanger tous les ingrédients du cœur coulant puis versez-les dans des petits moules en silicone. Congelez le tout.

Pour **le Fondant** , à réaliser au moment :

Préchauffer le four à 220°C (j'ai mis sans chaleur tournante)

Fondre le chocolat et le beurre, laisser légèrement refroidir puis incorporer la farine de riz, la farine de blé et la poudre d'amandes à la spatule. Battre les jaunes avec 30g de sucre et incorporer au chocolat. Monter les blancs en neige en ajoutant les 60g de sucre restants en 3 fois et incorporez au chocolat. Remplir les moules beurrés (le cas échéant) de la masse au chocolat et y plonger un cœur congelé. Enfourner pour 14 minutes à 220°C.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>