

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU FONDANT CHOCOLAT-CAFÉ ET GLACE À L'AMARETTO

Pour 6 personnes

Gâteau fondant au chocolat-café : (se garde 2 à 3 jours sous film alimentaire)

230g chocolat noir au café - 150g beurre coupé en dés - 75g sucre en poudre - 4 oeufs - 50g poudre d'amandes -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fondre au M.O. le chocolat (coupé au couteau) avec le beurre par tranche de 30 secondes. Mélanger au fouet, ajouter le sucre, la poudre d'amandes et enfin les oeufs. Fouetter jusqu'à mélange homogène. Verser dans un moule (pour moi un moule carré de 20X20 en silicone posé sur une plaque à pâtisserie). Enfourner et cuire 40 minutes (vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche).

Glace à l'amaretto : crème anglaise de Mercotte - 2 càs crème fraîche épaisse - 5cl amaretto (la prochaine fois j'en mettrai 8cl)

Crème anglaise de Mercotte (à faire la veille) : 1/2 litre de lait - 6 jaunes d'oeufs - 2 gousses de vanille - 100g sucre -

Chauffer le lait dans une casserole. Fendre les gousses de vanille et gratter les graines sur les jaunes d'oeufs. Les blanchir au mixer avec le sucre puis verser petit à petit le lait bouillant.

Reverser le tout dans la casserole, cuire à feu doux en remuant jusqu'à 83° (ou tracer un doigt sur une cuillère en bois). Laisser refroidir en remuant de temps en temps. Verser dans une bouteille (de lait nettoyée par exemple).

Le lendemain mélanger la crème anglaise avec la crème fraîche et l'amaretto. Turbiner. Entreposer au congélateur.