

N°170



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Fondant au chocolat au gingembre confit



Recette de L'Atelier des Chefs.



NICOLAS

Préparation : 30 Min - Cuisson : 45 Min

Pour 6 personnes

Oeuf(s) : 3 pièce(s) | Sucre semoule : 150 gramme(s) |

Farine de blé : 40 gramme(s) | Chocolat noir : 90 gramme(s) |

Beurre doux : 80 gramme(s) | Gingembre frais : 70 gramme(s) |

Sirop de sucre de canne : 5 centilitre(s)

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Éplucher le gingembre et le couper en bâtonnets (en julienne), puis le **blanchir** : le mettre dans une casserole avec de l'eau froide à hauteur, porter à ébullition puis égoutter. **Renouveler** l'opération 3 fois.

Cuire le gingembre à petits bouillons dans le sirop de canne (à hauteur) pendant 20 min.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Monter les œufs et le sucre au batteur jusqu'à obtention d'un ruban (sabayon). **Incorporer** alors la farine dans le mélange d'œufs et de sucre, puis ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.

Tapisser l'intérieur de cercles en inox de papier cuisson. **Verser** l'appareil dans les cercles puis placer le gingembre confit au milieu. **Faire cuire** au four à 180 °C pendant 10 min.

Le plus du chef : Vous pouvez aussi ajouter du gingembre frais râpé dans le gâteau avant la cuisson.

- Nez : de fruits jaunes, de brioche, de coing.
- Bouche : une finale onctueuse sur des bulles crémeuses.



le conseil de votre caviste :

Clos du Château de Mosny
Méthode Traditionnelle Montlouis
sur Loire brut

Et aussi :

Pacherenc du Vic Bilh
de la Saint-Albert mœlleux 2007

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION