

N°215



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Fondant au chocolat de Saint-Domingue
et piment d'Espelette



Préparation : 15 Min - Cuisson : 15 Min

Pour 6 personnes

Chocolat noir : 200 grammes | Beurre doux : 200 grammes |

Oeufs : 6 pièces | Sucre semoule : 200 grammes |

Farine de blé : 100 grammes | Piment d'Espelette : 3 Pincées

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

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

Blanchir les œufs et le sucre au batteur jusqu'à obtenir une mousse compacte. A la main, **ajouter** ensuite le chocolat, puis délicatement la farine, et enfin le piment d'Espelette.

Découper des bandelettes dans le papier cuisson et les **rouler** à l'intérieur des cercles en inox. **Verser** ensuite l'appareil à fondant aux 3/4 des moules, puis **enfourner** pendant 6 min.

Poser un fondant dans l'assiette et **ôter** le cercle puis le papier.

A déguster chaud ou froid.

Le plus du chef : Selon vos goûts, vous pouvez cuire le fondant entre 4 min 30 et 8 min (il sera alors plus ou moins coulant).

- Nez : de griottes confites avec une amertume fraîche puis le noyau, la réglisse.
- Bouche : nerveux avec des tannins serrés et fermes.



le conseil de votre caviste :

MA Mas Amiel Vintage 16°
2003 Maury Vin doux naturel

Et aussi :

Crémant de Loire de Chanceny
brut blanc millésimé

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