

Fondant au chocolat et à la fève tonka (sans gluten)

RECETTE



20 minutes



20 minutes



8 personnes

Ingédients

- 200 g de palets de chocolat au lait*
- 5 œufs*
- 50 g de sucre de canne
- 150 g de beurre* mou
- 1 c à s de fécule de maïs
- ½ fève Tonka
- 1 c à s de cacao en poudre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs : dans un premier saladier, monter les blancs en neige bien ferme ; dans un deuxième saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le beurre mou aux jaunes d'œufs en fouettant, puis le chocolat fondu, la fécule de maïs et la fève Tonka râpée.
5. Incorporer les blancs en neige.
6. Verser 3/4 du mélange dans un moule beurré et fariné, réserver la mousse restante au frais.
7. Enfourner, cuire 20 minutes à 180°C et laisser refroidir 30 minutes.
8. Démouler le gâteau, le napper de la mousse restante puis placer 1 heure au frais.
9. Saupoudrer le gâteau de cacao amer et déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop