



PÂTISSERIE

FONDANT AMANDES CHOCOLAT SANS CUISSON

Un gâteau très facile à réaliser même pour des petits enfants et qui ne présente aucun danger (pas de cuisson) . Il ne nécessite qu'un peu de patience et 12 heures au frigo

INGRÉDIENTS:

200 grs de chocolat noir .(note1)	50 grs de très bon beurre.(note 2)
2 C.à.S.de lait (note 3)	20 cl de crème fleurette
125 grs de poudre d'amandes(note 4)	5 biscuits secs (note 5)
une pincée de poudre de Perlimpimpin de Noël	

Pour le service votre crème type "crème anglaise" un peu épaisse

MÉTHODE:

Faire fondre les carrés de chocolats dans le lait et le beurre tout doucement .

Ajoutez la poudre d'amandes puis la crème fleurette .

Fouettez vivement au fouet pour bien homogénéiser la pâte . Avec la "girafe" c'est parfait mais vous pouvez en cas de tennis-elbow faire tout simplement votre mélange dans un mixer .

Pour moi, j'écrase les biscuits (note 4) en partie en fine chapelure. Mais quand, comme ici, j'utilise des biscuits sablés à pâte claire, j'en laisse volontairement des morceaux plus gros. Ils feront de jolies "taches" de "truffes blanches" lorsqu'on coupe les tranches de gâteau.

Versez votre mélange bien soyeux dans un moule (genre moule à cake mais au moins un moule droit pour le démoulage le lendemain : ce sera plus facile

N B : Vous pouvez aussi , si cela vous tente, mettre un peu partout dans la pâte lorsque vous la versez dans la moule, des cerises confites , voir quelques éclats de pâte d'amande colorée : cela fera de jolis "motifs" sur les tranches de gâteau au découpage .



SERVICE

Mettez de l'eau chaude dans une bassine et trempez le fond de votre moule quelques secondes . Démoulez sur un plat de service .

VERSIONS DIVERSES

T.S.V.P -->>

1/ Vous versez la crème anglaise autour du gâteau dans la plat de service . Découpage sur la table ... et ... taches sur la nappe en perspective (voir la fiche LVC : “le menage ecole”, ça vous servira !)

2/ Sinon ?? Coupez une jolie tranche par assiettes de convives et versez de la crème à chaque assiette

3/ encore plus agréable : servez les tranches de gâteau dans les assiettes et dotez chacun de vos convives d’un petit broc de crème anglaise dont il accompagnera à son goût le gâteau

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Le chocolat noir doit être d’une qualité maximum et à défaut vous pourriez optez pour du cacao pur (type Van Houtten) et augmenter la quantité de beurre

(note 2) le beurre bien sûr de l'excellent car tout dépend de “lui” pour le goût futur

(note 3) Le lait peut être écrémé mais c’est sans intérêt : c’est bien meilleur avec du vrai

(note 4) poudre d’amandes pratique mais vous pouvez très bien utiliser des amandes mondées que vous utiliserez dans le mixer ... et si très courageu(x se) dans votre mortier : c’est encore plus moelleux si vous le faites très fin

(note 5) Les biscuits j’utilise volontiers les biscuits qui restent au fond de la boîte biscuits . Les meilleurs sont des sablés

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les “sans sel” y en a pas : on en n’a pas mis!

Pour les “sans gluten” pensez à n’utiliser que vos épices “maison” vérifiés

Pour les “sans gras”. Là je suis désolée mais entre le beurre de cacao du chocolat, le beurre de la recette, le gras des amandes , celui des gâteaux et la crème fleurette : désolée c’est absolument pas pour vous

Pour les “sans sucre” peu de problème car il y en a certes un peu dans le chocolat (% de sucre = 100 - de taux de cacao affiché sur votre plaquette), dans les petits gâteaux et dans les amandes mais relativement peu . Donc c’est pas régime certes, mais c’est quand même pas une bombe ! Un petit bout et une “anglaise maison “sans sucre” et Mon Dieu ça passera ...mais soyez bien sage sur la quantité !

Et puis vous connaissez ma formule :
ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A