



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20 mn

DÉLICE AUX ABRICOTS SECS ET CHOCOLAT BLANC

INGREDIENTS:

400 g d'abricots secs
100 g de chocolat blanc
2 œufs
2 jaunes
40 g de sucre semoule
100 g de poudre de noisettes
40 g de maïzena
20 cl de crème liquide
20 cl de lait

METHODE :

Je n'ai qu'un mot à vous dire : Délicieux ! Ce gâteau à la fois original et simple à réaliser est surprenant. Le mélange abricots secs et chocolat blanc est à savourer sans modération.

Commencez par faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou au bain marie (Voir la rubrique « Conseils »). Ajoutez la crème et le lait mélangé préalablement tiédi, puis mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

Poursuivez en clarifiant deux œufs afin de récupérer les jaunes que vous mettrez dans un récipient (ne jetez pas les blancs ! Ils peuvent se conserver au réfrigérateur quelques jours ou bien se congeler).

Cassez deux œufs entiers par-dessus, ajoutez le sucre semoule et blanchissez le tout à l'aide d'un fouet. Incorporez la maïzena et la poudre de noisettes, mélangez puis terminez en ajoutant le mélange chocolat blanc/lait/crème. Mélangez alors l'ensemble pour obtenir une préparation homogène.

Préchauffez votre four à 210 °C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Beurrez et farinez un moule à manqué ou à génoise, puis versez la préparation dedans.

Déposez les abricots secs sur le dessus de façon régulière en les espaçant légèrement.

Enfournez dans votre four préchauffé, laissez cuire pendant 15 mn avant de baisser la température à 150°C (Thermostat 5). Poursuivez alors la cuisson pendant 20 mn.

Laissez tiédir avant de démouler. Déposez le gâteau sur un plat à servir, saupoudrez d'un peu de sucre glace. Ajoutez quelques grappes de groseilles pour la couleur et le tour est joué !

Ne perdez surtout pas la recette ! Aussitôt aurez-vous le dos tourné que votre plat sera vide.

Votre talent est à ce prix, mais nous savons tous que le Chef c'est Vous !