



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

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

MOELLEUX DE CHOCOLAT NOIR AUX ABRICOTS ET FRAMBOISES

INGREDIENTS:

6 abricots frais
100 g de framboises
4 œufs
150 g de beurre
150 g de chocolat noir (très fort en cacao !)
100 g de farine
110 g de sucre semoule + 1 sachet de sucre vanillé
60 g de poudre de noisettes (ou d'amandes)
15 cl de lait
1 sachet de levure chimique

METHODE :

Associer le chocolat avec des fruits est toujours une réussite. Ce moelleux de chocolat noir aux abricots et framboises est une pure merveille dont le fondant vous envoûtera le palais !

Commencez par clarifier les œufs, mettez les blancs de côté puis blanchissez les jaunes et le sucre (semoule + vanillé) ensemble.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (Voir la rubrique « Conseils »), puis ajoutez-le aux jaunes, ainsi que la poudre de noisettes, la farine tamisée et la levure chimique.

Mélangez l'ensemble à l'aide d'une spatule en bois afin d'obtenir une pâte homogène. Ajoutez le lait pour assouplir cette pâte. Montez les blancs en neige bien fermes, et ajoutez un peu de sucre semoule à la fin pour les meringuer très légèrement. Incorporez délicatement ces blancs meringués à la pâte chocolatée.

Préchauffez votre four à 150°C (Thermostat 5) pendant 10mn.

Beurrez et farinez un moule à cake, versez les 2/3 de cette préparation dans le moule.

Coupez les abricots en deux, retirez le noyau, déposez-les sur la pâte ainsi que les framboises que vous répartirez un peu partout. Recouvrez les fruits avec le restant de pâte.

Enfournez à mi-hauteur dans votre four préchauffé, puis laissez cuire pendant 50 mn environ.

L'aspect fondant du gâteau tient dans la cuisson ! Il doit être moelleux à l'intérieur tout en étant croustillant sur le dessus. Laissez tiédir avant de démouler sur un plat à servir. A déguster légèrement tiède pour savourer l'explosion des saveurs fruitées et chocolatées.

Il est certain que vos proches connaissent déjà vos talents culinaires, mais là, ils seront totalement conquis et ne pourront plus quitter la table. Une certitude s'imposera à eux, c'est que le chef, c'est bien vous !