CŒUR FONDANT DE CHOCOLAT NOIR, MOUSSEUX DE CAFÉ GRILLÉ



INGRÉDIENTS pour 6 fondants au chocolat noir.

Fondants

- 3 œufs
- 85 g de sucre Natsuc
- 150 g de chocolat à 70% de cacao
- 80 g de beurre
- 35 g de farine

Crème café

- ½ l de lait
- 90gr de sucre Natsuc
- 4 jaunes d'œufs
- 50 gr de café grains
- 125 gr de crème liquide

Préparation des fondants

- Préchauffer le four à 220°C.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie.
- Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporer la farine tamisée.
- Mélanger les deux préparations avec une spatule.
- Verser la pâte dans vos cercles à mousse de 6.5 cm de diamètre chemisé au préalable de papier cuisson.
- Enfourner pour 7 à 8' à 220°C.
- Sortir les fondants au chocolat du four et laisser les refroidir 2' avant de les démouler.

Confection de la crème mousseuse au café

- Concasser vos grains de café dans une casserole à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- Chauffer les et ajouter le lait faire infuser 5'
- Blanchir les jaunes avec le sucre Natsuc puis filtrer le lait au café sur le mélanger.
- Cuire ce mélange « a la nappe ».
- Réserver au frigo.
- Monter la crème liquide en Chantilly et incorporer la délicatement à la crème froide au café de façon à avoir une crème mousseuse
- Déposer un cordon de crème froide autour du fondant chaud.