

MOELLEUX CHOCOLAT PUR GUANAJA, SAUCE AUX EPICES ET GLACE A L'ORAGE

Ingrédients pour 6 personnes

Ganache intérieure :

- 110 g de couverture
- 150 g de crème fleurette bouillante

Appareil chocolat :

- 225 g de couverture fondue
- 45 g de beurre frais fondu
- 50 g de jaunes d'oeufs
- 200 g de blancs d'oeufs
- 115 g de sucre

Préparation

- Mélanger la couverture fondue avec le beurre frais. Ajouter les jaunes d'oeufs. Monter les blancs avec le sucre.
- Faire retomber l'appareil.
- Montage dans des cercles avec papier sulfurisé, beurré et sucré, plus haut que les bords chemiser le tour avec de l'appareil et placer une boule de ganache surgelée au milieu du moelleux.
- Cuire à 210°C de 9 à 10 minutes.
- Sauce aux épices : crème anglaise infusée poivre de Séchouan et safran.
- Glace à l'orange.