

Fondant de chocolat aux noisettes

Recette pour 6 Personnes :

Les ingrédients : Chocolat noir dessert 300g. ; Crème fraîche liquide 250g. ; Noisettes hachées 150g. ; Sucre glace 2c.à soupe ; Liqueur de framboise 1 c. à soupe ; Vanille liquide 1 c. à café ; Coulis de framboise surgelé 1 sachet.

1. Tapisser un moule à cake de film étirable.
2. Faire refroidir la moitié de la crème fraîche.
3. Hacher les noisettes très finement, partager en deux parts.
4. Râper le chocolat le plus finement possible.
5. Faire bouillir l'autre moitié de la crème fraîche dans une casserole, et y incorporer le chocolat râpé. Lisser la préparation avec le fouet.
6. Ajouter la moitié des noisettes hachées et le sucre glace tamisé. Laisser tiédir à température ambiante.
7. Fouetter la crème refroidie en chantilly bien ferme .L'ajouter au chocolat en mélangeant délicatement.
8. Répartir cette préparation dans le moule. Couvrir et placer au réfrigérateur, pendant 4 à 6 heures.
9. Faire dégeler le coulis de framboise, le parfumer avec la vanille et la liqueur.
10. Au moment de servir, démouler le fondant sur un plat , saupoudrer de noisettes hachées sur le dessus, et napper de coulis.

Autre suggestion : Vous pouvez servir le coulis dans une saucière à part.