

Fondant au chocolat et feuille d'or



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Repos : 1h

Ingrédients pour 6 fondants

- 4 Oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 6 grands morceaux de chocolat Noir
- 3 à 4 feuilles d'or

Accompagnement : Champagne Jean MARNIQUET ROSE 1^{er} Cru

Dans un saladier, **fouettez** les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. (Vous pouvez utiliser un fouet électrique). Puis **incorporez** la farine.

Placez le chocolat coupé en morceaux dans un bol en inox ou en verre.

Placez-le sur une casserole d'eau bouillante (en bain-marie). Lorsqu'il est presque fondu, **ajoutez** le beurre coupé en dés et laissez cuire jusqu'à avoir une préparation homogène.

Ajoutez ce mélange dans les oeufs avec une spatule en bois.

Laissez refroidir puis réservez 1h au réfrigérateur.

Beurrez et farinez des ramequins individuels. Remplissez-les à moitié avec la pâte à gâteau au chocolat, déposez des carrés de chocolat et recouvrez de pâte pour arriver jusqu'au 3/4 du ramequin.

Faites cuire 8 à 10 min dans le four préchauffé à 200°C. Les fondants doivent se craqueler en surface tout en laissant apparaître le chocolat fondu.

Laissez complètement refroidir avant de démouler.

Décorez vos fondants avec des morceaux de feuilles d'or.

Astuce : réchauffer les fondants 2 petites minutes au four avant de les servir, c'est meilleur !

Tartelette aux framboises et à la rose

2 rouleaux de pâte sablée
400 g de framboises
20 pétales de rose
25 g de sucre semoule
1 blanc d'œuf
Sucre glace

Accompagnement
au Champagne :

Champagne Rosé

PREPAREZ les pétales de rose la veille ou le matin pour le soir. Dans un récipient mettez le blanc d'œuf et dans un autre le sucre.

PASSEZ successivement chaque pétale dans le blanc d'œuf puis dans le sucre et laissez-les reposer sur une grille dans un endroit sec et chaud pendant plusieurs heures.

PRECHAUFFEZ le four à 180° (th. 6).

ÉTALEZ la pâte finement sur une surface propre et sèche, découpez 6 cercles et piquez-les à la fourchette. Renversez les fonds de tarte (pour que les trous soient en dessous) sur les moules beurrés. Placez 30 mn au frigo.

FAITES CUIRE les fonds de tarte à blanc pendant 20 min. Laissez refroidir les fonds de tarte (de préférence sur une grille) avant de les garnir.

Répartissez les framboises sur les fonds de tarte. Saupoudrez de sucre glace et ajoutez quelques pétales de rose cristallisés.



TIRAMISU aux framboises

Préparation 20 min

Accord : Champagne Rosé et Cru

3 Oeufs - 200g de mascarpone - 6 spéculos
80g de sucre en poudre - 250g de framboises
50g de pistaches (épluchées et naturelles)

Reservez quelques framboises pour la décoration.
Ecrasez le reste dans un bol avec 20 g de sucre.
Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs dans deux récipients différents.

Fouettez les jaunes avec 50g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez le mascarpone. Remuez énergiquement pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Concassez les pistaches et réservez-les dans un bol. Battez les blancs en neige, ajoutez les 10g de sucre restant et fouettez de nouveau pour raffermir les blancs.
Incorporez les Blancs au mélange jaunes-mascarpone, mélangez délicatement et réservez la préparation.

Disposez les verres devant vous :

emiettez 8 spéculos dans 4 verrines. Ajoutez une couche de framboises écrasées.

Recouvrez d'une couche de mascarpone. Emiettez les 8 spéculos restants.

Recouvrez les miettes d'une couche de mascarpone. Enfin, décorez avec des framboises et des pistaches. Placez les verres au frais au moins 2 heures.

