

Atelier de Goût

PHILIPPE CONTICINI

Gâteaux d'émotions
PARIS

Addictif chocolat

L'addictif

Ingrédients :

- 120 gr d'œufs entiers
- 78 gr de sucre parfumé
- 60 g de farine type 45
- 30 gr d'huile neutre
- 70g d'huile de coco
- 95g de chocolat 72% Kayambe
- 19g de chocolat au lait de 39% Vanuari

Déroulé :

Préchauffez le four à 220°C

Dans le bol du robot, muni du fouet, mélangez les œufs entiers et le sucre parfumé en vitesse 3 pendant 1 min.

Faites fondre au bain marie les huiles et les chocolats, attention à ne pas dépasser les 45°.

Ajoutez la farine au mélange œufs et sucre.

Ajoutez le mélange de chocolats et huile.

Versez 145g d'appareil dans un ramequin beurré et fariné, puis enfournez pour 8min selon votre four à 220°C.

Le caramel liquide

Ingrédients :

- 125 gr de crème liquide
- 112 gr de sucre semoule
- 1 pincée de fleur de sel

Déroulé :

- Dans une casserole réalisez un caramel à sec avec sucre semoule.
- Dans une deuxième casserole, faites chauffer la crème liquide et la fleur de sel.
- Une fois le caramel auburn, décruisez-le avec le liquide bouillant.