



GÂTEAU FONDANT CHOCOLAT-CARAMEL

Pour 10 personnes :

Pour le fondant au chocolat :

7 jaunes d'œufs
300 g beurre
200 g chocolat noir à forte teneur en cacao
150 g cacao en poudre
300 g de sucre
5 dl crème

Pour le fondant au caramel :

200 g sucre + 3 c à soupe d'eau pour le caramel
100 g chocolat au lait
80 g chocolat noir à forte teneur en cacao
1 dl crème
80 g beurre
3 cs liqueur de griottes

Préparation du fondant au chocolat : cassez le chocolat en morceaux dans une jatte. Faites-les fondre au bain-marie avec le beurre et le cacao en remuant.

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse, puis incorporez le chocolat tiédi.

Montez la crème en chantilly, puis incorporez la préparation au chocolat. Réservez à température ambiante.

Préparation du fondant caramel : mettez le sucre et l'eau dans une casserole, faites caraméliser. Hors du feu, ajoutez la crème liquide, les chocolats noir et au lait fondus au bain-marie avec le beurre, ainsi que la liqueur de griottes. Réservez à température ambiante.

Glissez une feuille de papier sulfurisé dans un moule à cake rectangulaire (extension 38 cm). Versez la moitié de la préparation au chocolat, faites durcir au réfrigérateur env. 30 min. Versez dessus le fondant caramel. Entreposez au réfrigérateur 15 min. Versez ensuite le reste du fondant au chocolat, réservez au frais pendant 24 heures.

Présentation :

Saupoudrez le fondant chocolat – caramel d'un peu de sucre glace, le coupez en tranches. Présentez sur l'assiette avec des filets d'oranges macérés dans de l'arôme de fleurs d'oranger et un peu de menthe fraîche ciselée.

Avril 2009, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud