

CAKE MOELLEUX AU CHOCOLAT BLANC À L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE ET SON SIROP



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
de Sommités fleuries d'achillée millefeuille	1 gros bol
de farine de riz ou de blé	200 grammes
de yaourt grec	200 grammes
de chocolat blanc	100 grammes
de sel	1 pincée
de levure	1 sachet
de feuilles d'achillée	1 gros bol
de sirop d'agave	1 petite bouteille
d'eau	80 cl
Oeufs	2
de beurre doux	150 grammes

Préparation

1. Pour la pâte: Préparez les blancs des jaunes d'œufs. Hachez finement les inflorescences d'Achillée et éliminez toutes les tiges. Mettez dans un saladier avec la farine, la levure et mélangez. Dans un autre saladier, faites ramollir le beurre, ajoutez le sucre et faites blanchir en remuant au fouet . Ajoutez les jaunes et le yaourt en mélangeant. Versez progressivement le mélange Achillée/farine et mélangez. Coupez le chocolat en morceaux d'environ 8 mm de côté et ajoutez-les à l'appareil. Battez les blancs en neige avec le sel et incorporez délicatement à la préparation. Versez dans un moule beurré et faites cuire au four à 160 degrés pendant 40 minutes. (Soyez généreux en fleurs pour un arôme puissant) Vérifiez la cuisson en piquant avec un couteau. Pour une jolie présentation, cuisson dans des moules à canelés (la cuisson s'en trouve réduite)

2. Pour le sirop: Faites bouillir l'eau. Versez l'eau sur les feuilles et les fleurs d'achillée millefeuille. Laissez infuser à couvert jusqu'à refroidissement. Filtrez le liquide après l'infusion. Pesez-le et ajoutez le même

cake moelleux au chocolat blanc à l'achillée millefeuille et son sirop à résister à la cuisson d'une consistance sirupeuse. **Page 1 / 2**
<https://cuisinesauvage.org/recipe/cake-moelleux-au-chocolat-blanc-a-lachillée-millefeuille-et-son-sirop/> CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

Ajouter des fleurs d'achillée fraîches pour renforcer son arôme. Si la consistance n'est pas assez épaisse, ajoutez une petite quantité d'amidon pendant la cuisson.

3. Pour la poudre de feuilles: Préchauffez le four à 70 degrés avec la ventilation. Déposez les feuilles sur du papier sulfurisé et sur une plaque de cuisson. Laissez sécher en fonction de la température du four. Sortez la plaque et laissez refroidir. Réduisez-les en poudre avec les doigts.

4. Pour le dressage: Versez sur l'assiette le sirop. Disposez le moelleux, décoré d'une petite sommité fleurie. Saupoudrez de feuilles déshydratées. Décorez avec des feuilles et fleurs fraîches.
