FONDANT AU CHOCOLAT ET SIROP DE PRUNELLES SAUVAGE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
prunelles sauvages	120 g
chocolat cru noir	100 g
beurre (ou huile de coco)	100 g
sucre blanc	125 g
Oeufs	3
farine	1 càs
Sucre de coco	3 càs
eau	3 càs
sel	0.50 càc

Préparation

- 1. Au préalable, il faut congeler pendant plusieurs jours les prunelles sauvages afin d'enlever le côté astringent. Le jour de la recette, les laisser quelques minutes se décongeler afin de pouvoir les dénoyauter à la main
- 2. Préchauffez votre four à 180°C Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Ajoutez le sucre blanc. Ajoutez les œufs un par un, puis mélangez bien. Versez la préparation dans un moule à tarte ou plusieurs cup cake, puis enfournez pour 25 min. Sortez les moules, puis laissez refroidir.
- 3. Mettez le sucre de coco (+ doux et moins sucré que le sucre blanc) et l'eau dans une casserole. Ajoutez les prunelles (dénoyautées) et le sel de mer. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les prunelles soient tendres et aient rendu leur jus, puis retirez du feu.
- 4. Versez le sirop de prunelle tiède sur le fondant au chocolat et servez.