

FONDANT CHOCOLAT-TANAISIE ET SALADE FRAISE AU SIROP DE TANAISIE



Ingrédients pour 8 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------|-------------|
| Chocolat noir | 200 grammes |
| sucre | 150 grammes |
| beurre en dés | 150 grammes |
| Oeufs | 3 |
| farine | 3 càs |
| Feuilles de tanaisie | 16 grammes |
| Fraises | 500 grammes |
| eau | 100 grammes |
| Sucre blanc fin | 100 grammes |
| Tanaisie | 2 feuilles |
| citron | 1 jus |

Préparation

1. Sirop de tanaisie : Infusez 5 à 8 minutes les 2 feuilles de tanaisie dans l'eau bouillante (plus vous la laissez plus l'amertume prendra le dessus). Filtrez et ajoutez le sucre, remettez sur le feu. Lorsque le sucre est fondu poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Laissez refroidir
2. Fondant au chocolat : Préchauffez le four à 150°C. Dans une casserole faire fondre ensemble le chocolat concassé, le beurre et le sucre. Hors du feu ajoutez un à un les oeufs puis la farine et la tanaisie très finement hachée. Versez la préparation dans un moule à cake et laissez cuire 15 minutes ou dans des petits moules individuels et cuire 10 minutes. Si vous mangez le fondant chaud, le résultat est très coulant mais très gourmand. Il durcira en refroidissant.
3. Salade de Fraise : Lavez, équeutez et coupez les fraises en morceaux. Mettez-les dans un saladier et mélangez-les avec un jus de citron et du sirop de tanaisie qui viendra sucrer la préparation (selon votre

goût).

4. Servez le fondant au chocolat (chaud ou froid) accompagné des fraises.
-
-