

GLACE AUX FLEURS DE PRUNELLIER ET CŒUR COULANT CHOCOLAT



Ingrédients pour 10 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------|-----------------|
| flours de prunellier | 4 poignées |
| Lait entier | 700 gr |
| sucre | 120 gr |
| Oeufs | 4 jaunes |
| crème faiche | 125 gr (35% MG) |
| Chocolat noir | 375 gr |
| beurre doux | 310 gr |
| Oeufs | 10 pcs |
| sucre | 100 gr |
| farine | 185 g |
| amandes émondées | Q.S. |

Préparation

1. Chauffer le lait jusqu'à +/- 80°C avec les fleurs de prunelliers, laisser infuser hors du feu 1h.

2. Filtrer le lait, ajouter la crème et refaire chauffer jusqu'à frémissement.

3. Faire un ruban : fouetter le reste du sucre avec les jaunes d'œufs afin de les blanchir.

4. Verser le lait sur le ruban en mélangeant bien. Remettre à chauffer jusqu'à +/- 83°C (85°C max), puis refroidir immédiatement en plongeant le bas de la casserole dans de l'eau froide.

5. Laisser refroidir le mix. Turbiner 30 min avant dégustation.

6. Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre au bain marie le chocolat noir et le beurre en morceaux.

7. Hors du feu, ajouter les oeufs, le sucre et la farine en mélangeant au fouet.

8. Verser l'appareil dans des moules en silicones ou des moules beurrés.

9. Enfourner les moelleux à 180°C, 8 min environ.

10. Dresser le moelleux sur assiette, une boule de glace à côté, quelques amandes concassées et grillées.
