

# GLACE AUX FLEURS DE PRUNELLIER ET CŒUR COULANT CHOCOLAT

 CUISINE SAUVAGE

## Ingédients pour 10 personnes

Ingédient	Quantité
<b>fleurs de prunellier</b>	4 poignées
<b>Lait entier</b>	700 gr
<b>sucré</b>	120 gr
<b>Oeufs</b>	4 jaunes
<b>crème fraîche</b>	125 gr (35% MG)
<b>Chocolat noir</b>	375 gr
<b>beurre doux</b>	310 gr
<b>Oeufs</b>	10 pcs
<b>sucré</b>	100 gr
<b>farine</b>	185 g
<b>amandes émondées</b>	

## 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.

---