

MOELLEUX CHOCOLAT-TANAISIE

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
Chocolat noir	200 gr
Sucre de canne	150 gr
beurre salé	125 gr
farine	125 gr
Oeufs	4
baking powder	1/2 sachet
crème fraîche culinaire	250 ml (vous pouvez aussi utiliser de la crème végétale)
Jaunes d'oeuf	4
de tanaisie	5 feuilles
eau	100 ml
Jus de citron	50 ml
sucre blanc	50 gr
citron	1 zeste
Gélatine	2 feuilles (vous pouvez la remplacer par 1càc rase d'agar agar)

Préparation

1. Faire chauffer la crème avec 25gr de sucre

2. Lorsque le sucre est dissout, retirer du feu et y plonger 3 feuilles de tanaisie, couvrir et laisser infuser entre 30minutes et 1 h selon l'intensité que vous souhaitez.

-> Pendant ce temps, réaliser le gel de tanaïsie:

1. Faire chauffer l'eau, le sucre blanc, le jus de citron et le zeste afin d'obtenir un sirop

2. Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide afin de les ramollir

3. Retirer du feu ,ajouter la gélatine et mélanger

4. Ajouter une feuille de tanaïsie, mixer et filtrer

5. Verser le liquide dans un récipient et réserver au frigo

-> Réaliser la crème anglaise:

1. Retirer les feuilles de tanaïsie de la crème et la remettre à chauffer

2. Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeufs avec 25gr de sucre

3. Verser la crème sur les jaunes d'oeufs tout en mélangeant

4. Remettre à chauffer à feu moyen sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le mélange s'épaississe NB: action de cuire à la nappé, c'est à dire jusqu'à ce que le mélange vienne napper la spatule ou cuillère

5. Débarrasser dans un récipient et couvrir au contact avant de laisser refroidir au frigo

-> Réaliser le moelleux:

1. Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante) et peser tous les ingrédients

2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie

3. Dans un grand récipient, battre les jaunes d'oeufs avec 100gr de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

4. Ajouter le chocolat et le beurre et mélanger.

5. Ajouter la farine tamisée et la poudre à levée tamisée également.

6. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

7. Beurrer un moule de 25cm de diamètre, y verser le mélange et cuire +/-30 minutes à 180°C.

8. Laisser refroidir avant de démouler.

-> Dégustation:

1. Vous pouvez servir le moelleux encore tiède avec un peu de crème anglaise et une petite quenelle de gel.

2. Pour la décoration de l'assiette, poser une feuille de tanaïsie et tamiser par dessus du cacao amer avant de retirer la feuille.
