

FONDANT AU CHOCOLAT AUX GRIOTTES :

Ingrédients

- 250g de chocolat de couverture amer
 - 10cl de crème fraîche
 - 150g de beurre
 - 80g de sucre glace
 - 1 cuillère à soupe de sucre semoule
 - 4 jaunes d'œufs
 - 2 blancs d'œufs
 - 200g de griottines ou d'amaréna
- chez Tremblet
- chez Tremblet
- chez Tremblet

Conseil Tremblet :

Le bon ustensile : la balance de cuisine.

Instructions :

- Égoutter les griottes.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie, y rajouter la crème fraîche et le sucre glace.
- Mélanger le beurre et le sucre semoule, y rajouter les jaunes d'œuf.
- Monter les blancs en neige après avoir mélangé ensemble tous les ingrédients.
- Y incorporer délicatement les blancs en neige puis les griottes.
- Verser la préparation dans un moule chemisé de cellophane
- Garder au frigo plusieurs heures.

