



Fondant à la farine de châtaigne sur nougat liquide

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

Eléments du fondant :

Œufs	3 pièces
Sucre semoule	100g
Huile d'olive	6cl
Levure chimique	10g
Farine de châtaigne	150g
Farine	50g
Eau-de-vie	3cl
Jus d'orange	6cl

Elément de finition :

Zeste d'agrumes confit	30g
------------------------	-----

Eléments du nougat :

Sucre semoule	100g
Eau	5cl
Jus de citron	3cl
Jus d'orange	6cl
Crème fraîche	2cl
Amandes hachées	30g

Pour la cuisson :

Petits moules de 12 cl	6 pièces
Beurre	5g

Confectionner le nougat liquide

Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau.
Porter à ébullition et cuire en caramel brun clair.
Retirer du feu et décuire avec les jus d'orange et de citron.
Incorporer la crème, porter à ébullition, débarrasser et laisser refroidir.
Griller les amandes et réserver.

Réaliser les fondants

Graisser les moules de cuisson et réserver au frais.
Mélanger et tamiser les farines et la levure chimique (où poudre à lever).
Casser les œufs dans une jatte et les travailler avec le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que l'appareil soit blanchâtre et mousseux.
Incorporer progressivement l'huile comme pour une mayonnaise, ajouter le jus d'orange, l'eau-de-vie, adjoindre les farines avec la levure et mélanger.
Garnir les moules au 2/3 et laisser reposer au frais pendant une heure.

Dresser les fondants

Préchauffer le four à 210°C thermostat 7.
Tailler le zeste d'agrumes confit en fine julienne.
Mettre les fondants au four et laisser cuire six minutes.
Napper le fond des assiettes avec le nougat et parsemer d'amandes grillées.
Démouler les fondants chauds et les poser sur le nougat.
Décorer avec la julienne de zeste d'agrumes confit.

NOTA : Les fondants doivent être crémeux à cœur.

Recette de Vincent Tabarani