



Biscuit au chocolat doux

Pourquoi c'est si bon ?

Parce que le chocolat au lait et la noisette adoucissent, juste ce qu'il faut, la puissance et l'amertume du chocolat noir. Tout en rondeur et en gourmandise, ce biscuit se mange ainsi très facilement, notamment chez les petits... mais aussi les grands !

Philippe Conticini

Accessoire : Fouet

Temps de préparation : 45 mn

Temps de repos : néant

Temps de cuisson : 50 mn

Difficulté : **

Recette pour 6 personnes

Ingédients

- 25 g de chocolat au lait à 45 %
- 40 g de chocolat noir à 63 %
- 75 g de beurre
- 30 g de poudre de noisette

- 65 g de poudre d'amande blanche
 - 75 g de sucre parfumé
 - 1 c.à.c bombée de sucre inverti (sucre roux type Alter éco) (7 g)
 - 1 belle pincée de fleur de sel (0,3 g)
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 œuf entier
 - 25 g de crème liquide
 - 15 g de farine type T55
 - 25 g de farine de maïs
 - 4 g de levure en poudre (1/2 paquet = 5,5 g)
 - 3 blancs d'œuf (95 g)
 - 15 g de sucre roux type Alter éco
1. Faites fondre les 2 chocolats au bain-marie à 40 °C.
 2. Dans une casserole, réalisez un beurre noisette : faites chauffer le beurre à feu moyen, jusqu'à ce qu'il frole l'ébullition et prenne une légère coloration. A ce stade, sa couleur et son odeur rappellent celles de la noisette grillée.
 3. Dans le bol du robot muni du fouet, mélangez la poudre de noisette préalablement légèrement torréfiée à la poêle, la poudre d'amande, le sucre parfumé, le sucre inverti (ou 1 c.à.c de sucre roux) et la fleur de sel, à vitesse 2, pendant 30 secondes. Ajoutez alors l'œuf entier, le jaune d'œuf et la crème liquide, puis mélangez le tout, à vitesse 4, pendant 30 secondes.
 4. Ajoutez ensuite le beurre noisette (à 45 °C), les chocolats fondus (à 40 °C), puis mélangez à nouveau à l'aide du fouet. Incorporez alors les farines de blé et de maïs ainsi que la levure, pétrissez le tout, puis versez la pâte dans un saladier.
 5. Dans le bol du robot, muni du fouet, montez les 3 blancs en neige, avec 15 g de sucre roux. Quand ils deviennent mousseux, incorporez-les délicatement à la pâte, à l'aide d'une Maryse.
 6. Placez un cadre de 15 à 20 cm de côté sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, puis versez la totalité de la pâte à l'intérieur, avant de lisser le tout à l'aide d'une spatule.
 7. Faites cuire le biscuit au four, à 170 °C, pendant 20 mn. Gardez-le très moelleux et n'oubliez pas qu'à la sortie du four, le biscuit continue à cuire un peu.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®