



Mi-cuit chocolat à la crème d'orgeat
La recette de Christophe Michalak

Niveau de difficulté : un peu difficile

Temps de préparation : moins de 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 65 g de beurre demi-sel
- 75 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 80 g de cassonade
- 2 oeufs entiers soit 100 g
- 30 g de farine passés au tamis

Pour la crème montée orgeat

- 200 g de crème fleurette montée
- 10 ml (10 g) de sirop d'orgeat

Ustensiles

- 4 cercles de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut
1. Avec tes parents, fais fondre dans une casserole à feu doux le beurre et le chocolat noir haché.
 2. Ajoute les oeufs et le sucre au fouet, puis la farine tamisée. Dresse le tout dans 4 cercles de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Laisse-les reposer au moins une heure au réfrigérateur.
 3. Enfourne-les à 190°C pendant environ 8 minutes. Puis à la sortie du four, pour stopper la cuisson, glisse les cercles chauds sur une grille froide. L'indice de la cuisson parfaite ? Tout juste ferme à l'extérieur et couuuuuulant à l'intérieur !
 4. Dans un cul-de-poule, verse la crème fleurette et le sirop d'orgeat. Monte ensuite la crème bien froide au fouet jusqu'à ce que tu obtiennes une texture mousse à raser, comme celle de papa.
 5. Si besoin, tu peux conserver cette recette cinq jours au réfrigérateur.

Le mot du chef

La raison d'être de ce dessert, c'est de dresser la crème bien froide sur les mi-cuits bien chauds juste avant dégustation. Frissons garantis !

© Delphine Michalak