

LES DESSERTS

LE FONDANT AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 180g chocolat noir
 - 180g beurre
 - 150g sucre
 - 60g farine
 - 6 œufs
 - 1 cuil à café de fleur d'oranger
-
- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain mair
 - Ajouter le sucre, puis la farine tamisée
 - Ajouter un à un les œufs, la fleur d'oranger et mélanger pour obtenir une pâte homogène
 - Préchauffer votre four à 180°C, cuire 7/8 min

LE PANNA COTTA

Ingrédients :

- 1l de lait
 - 150g de sucre
 - 4 feuilles de gélatine
 - 1 gousse de vanille
-
- Mettre la gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit molle et élastique
 - Faire chauffer le lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue en 2
 - Ajouter la gélatine pour qu'elle fonde (sans faire bouillir)
 - Egrainer la gousse de vanille, dresser dans des moules individuels et réserver au frais
 - Démouler au moment de servir

SABLES AU CITRON

Ingrédients sablés :

- 250g de beurre
- 180g de sucre en poudre
- 6 jaunes d'œufs
- 250g de farine
- 18g de levure chimique
- 2 pincées de sel

- Dans un saladier, mélanger énergiquement le sucre et le beurre mou
- Ajouter la farine, le sel et la levure et pétrir
- Ajouter les œufs, pétrir à nouveau et laisser reposer une nuit
- Pour la cuisson : mettre le four à 180°C, fariner la pâte et tailler des sablés de 2,5mm d'épaisseur et cuire jusqu'à coloration

Ingrédients appareil citron :

- 6 jaunes d'œufs
 - 3 œufs entiers
 - 75g de sucre en poudre
 - 115g de chocolat blanc
 - 15cl de jus de citron
 - 110g de beurre
-
- Chauffer le jus de citron à feu doux
 - Battre les œufs et les jaunes avec le sucre, puis y verser le jus de citron chaud
 - Remettre le mélange à feu doux et le cuire jusqu'à épaississement tout en le fouettant
 - Hors du feu incorporer le beurre et le chocolat blanc et mettre au réfrigérateur