

Mon Ying Yang choco-noisettes extra fondant !



Le Ying Yang c'est le parfait équilibre entre mon amour du chocolat et celui de la noisette qui se marient très bien mais qui sont difficiles à accorder sans que l'un prenne l'avantage sur l'autre. Ici, j'ai trouvé (à mon goût) le juste équilibre.

INGRÉDIENTS

1. 75 g de chocolat noir à dessert,
2. 75 g de pralinoise,
3. 150 g de beurre,
4. 120 g de sucre,
5. 1 cuiller à soupe de sucre vanillé,
6. 60 g de noisettes en poudre,
7. 4 œufs,
8. 2 cuillers à soupe de farine.

PRÉPARATION AVEC THERMOMIX :

1. Mettre dans le bol le chocolat pâtissier, la pralinoise et le beurre et programmez 5 min, 60 ° vitesse 2.
2. Faites préchauffer votre four à 180 ° (programme pâtisserie [cuisson par en dessous] si

Les petits tabliers de Clem et Lulu

<http://pechesdegourmandises.wordpress.com/2013/10/17/functiond-s-id-var-js-jfs-d-getelementsbytagname0-if-d-getemon-ying-yang-chocolat-noisettes-extra-fondant/>

- possible)
3. Beurrez un moule à manqué en tôle et répartissez du chocolat en poudre (non sucré) par dessus en une fine pellicule pour que le gâteau puisse être démoulé facilement
 4. A l'issue de ce temps vérifiez la consistance du mélange beurre/chocolat dans le bol, si celui-ci n'est pas parfaitement lisse, prolongez le programme d'1 minute.
 5. Programmez ensuite 2 minutes vitesse 4 et ajoutez progressivement les ingrédients suivant par l'orifice du bol (en respectant l'ordre) : les sucres, les œufs, la farine, la poudre de noisettes.
 6. Versez ce mélange dans le moule et enfournez pour 20-30 minutes (cuisson à surveiller en fonction de la texture désirée). *Ici je le laisse 22 minutes exactement et il est comme on l'aime, bien fondant mais pas coulant non plus.*

PRÉPARATION SANS THERMOMIX

1. Faire fondre le chocolat + la pralinoise + le beurre au micro onde ou sur feu doux. Bien lisser le mélange.
2. Faites préchauffer votre four à 180 ° (programme pâtisserie [cuisson par en dessous] si possible)
3. Beurrez un moule à manqué en tôle et répartissez du chocolat en poudre (non sucré) par dessus en une fine pellicule pour que le gâteau puisse être démoulé facilement
4. Dans un saladier, mélangez le sucre + le sucre vanillé + les 4 œufs entiers et fouettez vivement jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.
5. Ajoutez à ce dernier mélange la préparation chocolatée, mélangez.
6. Ajoutez la farine, la poudre de noisettes et mélangez.
7. Versez ce mélange dans le moule et enfournez pour 20-30 minutes (cuisson à surveiller en fonction de la texture désirée). *Ici je le laisse 22 minutes exactement et il est comme on l'aime, bien fondant mais pas coulant non plus.*