

« Moelleux chocolat, brochette et compotée d'ananas vanillée »

pour 4 personnes

4 pics à brochette/1 ananas/4 boules de sorbet ananas/4 tranches de pain d'épices/1/2 gousse de vanille/50g de cassonade/45g de chocolat noir/45g de beurre + 20g/55g de sucre semoule/19g de farine/2 oeufs

Tailler l'ananas: préparer 4 brochettes. Compoter le reste avec la vanille. Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre (45g). Blanchir les oeufs et le sucre. Y ajouter le mélange chocolat beurre fondu puis la farine tamisée. Laisser reposer ½ journée. Mouler les moelleux chocolats, les cuire à 160° quelques minutes. Faire rôtir légèrement les brochettes au beurre. Saupoudrer de cassonade. Tailler le pain d'épices. Dresser.

Servir avec du Champagne, bon appétit!

Recette proposée par :

Philippe Perrosé
Restaurant La Fayette

Parc économique Le Saut le Cerf
88002 Epinal
Tel: 03.29.81.15.15