

MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE,
COEUR TENDRE CHOCOLAT BLANC ET RHUM DE LA GUADELOUPE
(Recette initiale de Gilles ETEOCLE arrangée par JPP)

Ingrédients pour 4 personnes :

30 g de farine de châtaigne + 60 g de farine de froment bien mélangées
120 g de beurre
50 g de sucre + 50 g de pâte de châtaigne
3 œufs
2 g de levure chimique
50 g de chocolat blanc
25 g de crème fraîche épaisse
1 cl de Rhum de la Guadeloupe

Faire bouillir 25 g de crème fraîche épaisse et verser sur 50 g de chocolat blanc. Après refroidissement ajouter 1 cl de Rhum de la Guadeloupe et pocher en boule de 15 g. Réserver au congélateur.

Ensuite, mélanger 120 g de beurre pommade avec 50 g de sucre et 50 g de pâte de marron puis ajouter un par un les 3 oeufs.

Ajouter ensuite 2 g de levure chimique et enfin 90 g des farines de châtaigne et de froment. Bien mélanger tous les ingrédients et mettre la préparation dans une poche à douille.

Mouler 4 cercles beurrés de 4,5 cm de hauteur à mi-hauteur avec la moitié de l'appareil à moelleux et déposer sur cet appareil une boule de coeur tendre. Compléter avec le reste de l'appareil à moelleux.

Cuire au four à 200° pendant 14 minutes environ.

Servir dès la sortie du four. A la découpe, le coeur tendre doit couler dans l'assiette.