



Concocté par le
Chef Jean-François BURY

Ingrédients

- ◆ Chocolat noir minimum 70%
- ◆ 8 g maïzena
- ◆ 2 œufs
- ◆ 100 g crème liquide 30%
- ◆ 25 g miel
- ◆ 2 fruits de la passion
- ◆ *Pour la décoration*: 200gr de crème liquide 30% pour 20gr de sucre glace.



8 personnes



25 min de préparation
et cuisson

Préparation

- 1) Dans une casserole, faites chauffer la crème.
- 2) Hors du feu, ajouter le chocolat en petits morceaux.
- 3) Mélanger afin d'obtenir une préparation lisse, puis ajouter les jaunes, la maïzena et le miel.
- 4) Réserver au frais le temps de monter les blancs en neige.
- 5) Puis, à l'aide d'une maryse, incorporer les blancs montés dans la préparation.
- 6) Mettre dans les moules en silicone.

Pour la cuisson : 8 minutes à 180°C.

Pour la décoration : dans un saladier, monter la crème à 30 % bien ferme. Lorsque la texture commence à épaissir, ajouter progressivement le sucre glace et terminer de la monter bien serrée.

Mettre la crème en poche avec une douille cannelée pour réaliser un décor sur le gâteau.

Déposer ensuite sur le dessus un peu de crème, puis ajouter quelques grains de fruit de la passion.

Dégustez !

