



Le Fondant au Chocolat et aux Kumquats

Ce dessert, créé pour moi un dimanche soir avec une incompressible envie de chocolat et de kumquats, est devenu un dessert très prisé à l'époque où j'avais conçu un menu tout cru pour le restaurant l'Alcazar.

Le temps de préparation...

Une trentaine de minutes

Le temps de prise au froid...

Une heure au congélateur

Le matériel...

Un blender pour la ganache

Un robot équipé d'une lame en S pour le fond de tarte

Un moule avec un fond amovible

Les ingrédients... pour un moule de 25cmx25cm

1° : Le Fond de tarte aux Amandes et au Cacao... pour 2 T

¾ T (75 g.) de poudre de cacao cru

¾ T (100 g.) d'amandes,

½ T (55 g.) de sucre de fleur de coco

¼ T (60 ml) d'huile de coco

Une grosse pincée de sel

2° : La crufiture de kumquats

140 g d'abricots secs bio (sans soufre)

260 g de kumquats frais

1/3 tasse (80 ml) d'eau



2 CàS (30ml = psyllium (en magasin bio),

3° : La Ganache Pur cacao... pour 4 T

2 T (480 ml) de sirop d'érable

2 ¼ T (250 g.) de poudre de cacao cru

1 T (240 ml) d'huile de coco fondue

1/2 t (2,5 ml) de badiane en poudre

La préparation...

1° : Le fond de tarte...

Tous les ingrédients excepté le beurre de coco se retrouvent dans la cuve d'un robot équipé d'une lame en S.

Ils se laissent broyer finement par pulsions successives afin d'éviter que les amandes ne rendent de l'huile. (ce qui est facile de guetter sur les parois de la cuve de robot). La préparation aime rester sèche et sableuse.

L'huile de coco rejoint enfin le mélange avant de se laisser broyer à nouveau légèrement.

La préparation est prête à tapisser généreusement le fond d'un moule en s'aplatissant le plus possible de façon à former une croute dure et résistante. Elle durcira encore au réfrigérateur, bien protégée par un film plastique ou dans une boîte étanche pour ne pas que son parfum délicat soit contaminé par les odeurs du réfrigérateur.

2° : la ganache...

Tous les ingrédients se blottissent dans la cuve un blender puissant pour être broyés intimement en une ganache onctueuse.

La ganache est alors prête à se couler nonchalamment sur un fond de tarte bien refroidi.

3° : La crufiture de kumquats...

Mixez les fruits et l'eau puis rajoutez la poudre de psyllium à la fin. Mixez à nouveau, puis étalez délicatement sur le crust.



4° : Le montage final...

Le fond de tarte aux amandes et au cacao s'est glissé dans le moule pour le tapisser uniformément et s'aplatir le plus fermement possible afin de garantir en durcissant au froid un croustillant parfait. Il se repose au réfrigérateur le temps que la croustillance de kumquats pour le rejoindre.

La ganache peut enfin recouvrir la croustillance de kumquats et le gâteau va se reposer au froid pour durcir... près à être découpé... et dégusté.

Avec les thés...

Carine l'avait associé à un thé magnifique, thé noir Grand Cru Golden black du Nepal. Le thé noir Jaspire awakening est encore plus profond...

Le thé noir Jaspire Awakening de chez Nunshen rebondit avec profondeur avec les arômes du chocolat et se révèle avec les notes zestées du kumquat qu'il met à son tour en valeur. Une interaction pleine d'esprit ... que du bonheur !