

GÂTEAU FONDANT CHOCO-POMMES

selon Bob le Chef



TEMPS DE PRÉPARATION: 20 minutes



TEMPS DE CUISSON: 8 à 10 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 8 petits gâteaux



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:
Cavallaro, Fromagerie des Nations,
Petit Marché des Halles



INGRÉDIENTS

- 80 ml (¼ de tasse) de beurre ramolli
- 375 ml (1 ½ tasse) de sucre
- 2 oeufs battus
- 60 ml (4 c. à soupe) de poudre de cacao
- 500 ml (2 tasses) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 500 ml (2 tasses) de compote de pommes sans sucre ajouté (maison ou du commerce)
- Une pincée de sel
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de cacao

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un cul de poule, crémer le beurre et le sucre.
2. Incorporer les oeufs et la poudre de cacao.
3. Ajouter la farine et la poudre à pâte et bien mélanger le tout.
4. Incorporer la compote de pommes et la pincée de sel.
5. Beurrer 6 ramequins d'environ 6 cm (3") de diamètre.
6. Mélanger le 15 ml de sucre avec le 15 ml de poudre de cacao et saupoudrer un peu du mélange dans les ramequins (ça empêchera les gâteaux de coller et aidera à former une belle croûte croustillante à l'extérieur).
7. Remplir les ramequins au ¾ avec le mélange à gâteau.
8. Cuire au four préchauffé à 450° F 8 à 10 minutes.
9. Laisser reposer environ 2 minutes avant le moment de vérité.
10. Démouler chaque gâteau sur une spatule puis glisser délicatement dans une assiette.
11. Servir aussitôt.

Notes: Pour encore plus de saveur, garnir avec une brunoise de pommes Empire, une boule de crème glacée et un peu de cidre de glace.



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.



7500, boul. les Galeries d'Anjou
HALLESDANJOU.COM