

# Fondant au chocolat

## & crème au miel de montagne aux pignons

■ Recette créée par recettes de, Benoît ROTSCI, Chef au restaurant Christophe Menozzi

**INGRÉDIENTS**, 400 g de chocolat noir, 75 g de sucre vanillé, 50 g de beurre, 100 g de crème fraîche, 4 œufs, 50 g de pignons, 45 g poudre d'amandes, 6 jaunes d'œufs, 1/2 litre de lait, 150 g de miel.

- 1 Chemisez un moule rectangulaire de beurre et de sucre.
- 2 Faites fondre le chocolat avec 1 dl eau au bain-marie, y ajoutez le beurre.
- 3 Cassez 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige, les incorporer au chocolat fondu. Ajoutez les jaunes un à un, puis l'œuf entier, le sucre et la poudre d'amande. Versez dans un moule.
- 4 Cuire au four au bain-marie à 150 °C, pendant 1 h 30.
- 4 Réalisez une crème anglaise et pour finir mixez avec la crème et le miel.
- 6 Torréfiez les pignons à la poêle et les incorporer à la crème, passez à la sorbetière.



**!Vin conseillé :** Un vin de Paille, servir entre 4° et 8 °C.

### Les accords parfaits

Offrez-lui le menu par les deux bouts : Dégustez sa douceur et sa volupté dès l'apéritif, puis avec un foie gras ou un magret aux épices. Il renforce aussi les fromages à pâte persillée et les desserts confits. Et avec le chocolat, il est fondant !