

## Assiette gourmande pour maman chérie



### Ingrédients pour les 4 verrines :

-100g chocolat noir, 3 œufs, 2 poires, 4 boudoirs, une noisette de beurre, une rondelle de gingembre, cannelle

### Ingrédients pour le moelleux au chocolat sans gluten :

-100g chocolat noir, 80g sucre, 70g beurre, 4 petits œufs, 10g de fécule de maïs, 1 tasse de café fort, un chouïa de sel, de cacao et d'amandes effilées

-glace à la vanille

### Préparation de la verrine chocolat et poires au gingembre et cannelle :

-épucher et épépiner les poires, qu'on aura choisies bien mûres, et couper en petits dés

-émincer finement la petite rondelle de gingembre

-faire griller les morceaux de poire dans un peu de beurre, accompagnés du gingembre, saupoudrer de cannelle, réserver

**-préparer la mousse au chocolat :** -préparer une tasse de café fort, vous allez en avoir besoin ;-)

-faire fondre le chocolat cassé en petits morceaux, accompagné de 2 à 3 cs de café fort (facultatif), dans un saladier en verre qu'il faudra placer sur une casserole d'eau bouillante

-laisser fondre sans mélanger

-séparer les œufs, battre les blancs en neige très ferme, avec une pincée de sel (le sel favorise la montée des œufs en neige : info ou intox ?)

-quand le chocolat est fondu et tiédi, ajouter les jaunes d'œufs dans le saladier et mélanger énergiquement

-ajouter délicatement et progressivement les blancs en neige, réserver quelques instants au frais

**dresser les verrines :** (taille verre à cognac)

-casser les boudoirs en 2, tremper dans le café additionné d'un peu de cognac et disposer au fond de la verrine

-avec une cuillère à entremets, ajouter le quart des poires au gingembre

-en dernier, remplir la verrine avec la mousse au chocolat

-procéder de même avec les autres verrines

-laisser prendre au frais une heure ou 2 (j'imagine qu'on peut les faire la veille)

-avant de servir, décorer le sommet de la verrine avec quelque chose de joli : feuilles de menthe, copeaux de chocolat etc...



page suivante : le moelleux au chocolat



### Ingrédients pour le moelleux au chocolat :

-100g chocolat noir, 80g sucre, 70g beurre, 4 petits œufs, 10g de fécule de maïs, 1 tasse de café fort, un chouïa de sel, de cacao et d'amandes effilées

- Sortir le beurre à l'avance, il doit ramollir
- comme précédemment : faire fondre le chocolat, séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige ferme
- mélanger vivement œufs+sucre dans un saladier rond
- ajouter la fécule de maïs, le beurre ramolli et le chocolat fondu, mélanger bien
- incorporer délicatement les blancs d'œufs

- il est temps d'allumer le four si ce n'est déjà fait, th.4
- tapisser un moule rond d'environ 25 cm avec du papier cuisson, puis y verser la préparation

- enfourner 15-20 minutes à four doux, il doit rester un peu coulant à l'intérieur

- démoulez encore chaud, saupoudrer de cacao et/ou décorer d'amandes effilées légèrement grillées au préalable

Servir sur assiette la verrine et le moelleux au chocolat accompagné d'une boule de glace à la vanille  
Présenter la première assiette à sa maman adorée ;-)

