



GRATIN AUX AMANDES À LA SAUCE AU CHOCOLAT BLANC



QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acid



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE GRATIN AUX AMANDES

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Beurre

50 g Sucre glace

4 cl Amaretto

5 Jaune(s) d'œuf

70 g Chocolat blanc, fondu

50 g Farine, sans levure

120 g Amandes, râpée

5 Blanc(s) d'œuf

40 Sucre

POUR LA SAUCE AU CHOCOLAT BLANC

250 g QimiQ Base crème

150 g Chocolat blanc

1 Orange(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Pour le gratin, remuer le beurre avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le QimiQ Classic et l'amaretto et bien mélanger.
2. Ajouter peu à peu les jaunes d'œufs et remuer jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse. Y mélanger le chocolat fondu.
3. Mélanger la farine avec les amandes et incorporer à la masse.
4. Battre les blancs d'œufs avec le sucre en neige et incorporer.
5. Remplir la pâte dans des petites formes engraissées et faire cuire 15 à 20 minutes au four à 170° C (chaleur tournante).
6. Pour la sauce au chocolat, faire fondre tous les ingrédients ensemble et bien mélanger. Servir avec le gratin aux amandes.