



# 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 acides



15



simplement

## 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.