



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 10 PORTIONS

POUR LE GRATIN AUX AMANDES

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Beurre

125 g Sucre glace

8 cl Amaretto

12 Jaune(s) d'œuf

180 g Chocolat blanc, fondu

125 g Farine, sans levure

300 g Amandes, râpée

8 Blanc(s) d'œuf

100 g Sucre cristallisé

POUR LA SAUCE AU CHOCOLAT BLANC

500 g QimiQ Base crème

300 g Chocolat blanc

2 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 engraisées et faire griller en cuisson indirecte, à feu doux, couvercle fermé ou 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.