



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## FONDANT AU CHOCOLAT SUR VELOUTE DE POMMEAU DU MAINE

difficulté : ●●● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚

Lorsque le chocolat se marie au spiritueux de la région pour un dessert raffiné.

### Ingrédients

---

*Pour 4 personnes*

#### Préparation du fondant

100 g de chocolat noir  
100 g de sucre  
50 g de beurre  
25 g de farine  
25 g de fécule  
3 blancs d'œufs

#### Préparation de la crème anglaise au Pommeau

10 cl lait  
3 jaunes d'œufs  
5 cl de Pommeau du Maine  
10 cl crème liquide  
60 g de sucre

### Progression

---

#### Préparation du fondant

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Travailler le beurre jusqu'à consistance d'une pommade dans une terrine préalablement chauffée.

Ajouter le chocolat et le sucre, travailler longuement (7 à 8 minutes).

Ajouter la fécule et la farine puis bien mélanger.

Battre les blancs en neige très ferme et les ajouter délicatement à la préparation.

Verser dans des ramequins beurrés et farinés.

Cuire au four thermostat 170 pendant 30 minutes.

Démouler et servir aussitôt accompagné d'une crème anglaise au Pommeau.

#### Préparation de la crème anglaise au Pommeau

Faire bouillir la crème et le lait.

Battre les jaunes avec le sucre puis ajouter en fouettant le mélange crème et lait.

Remettre sur le feu pour faire épaissir la crème tout en fouettant et sans faire bouillir.

Débarrasser, ajouter le Pommeau et laisser refroidir.

Dresser sur une assiette le fondant chaud et mettre la crème autour

### Conseil accord met et vin

---

Accompagner d'un verre de Pommeau du Maine

**Bon appétit !**

**[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)**