

Mi-cuit au chocolat, chantilly café-citron

👤 Christophe Michalak

📍 Pâtisserie Michalak, Paris

J'ai préparé ce dessert la première fois que j'ai invité Delphine à dîner chez moi, car je savais qu'elle était dingue de sirop d'érable et de noix de pécan... et elle a en effet complètement craqué. Heureusement, car avant ça j'ai eu la très mauvaise idée de lui servir du boudin noir, le plat qu'elle déteste le plus au monde – ce qu'elle m'a avoué plus tard. Ce soir-là, elle s'est contentée de faire semblant d'en manger et d'en cacher la moitié sous la bonne purée maison qui l'accompagnait. Mon dessert a été d'autant plus apprécié !

🕒 50 min
Pour 6 personnes

Chantilly café-citron

15 g de sucre
Le zeste d'1 citron
5 g de café soluble
300 ml de crème fleurette

Noix de pécan caramélisées

50 g de noix de pécan
50 ml de sirop d'érable

Mi-cuits au chocolat

1 œuf
2 jaunes d'œufs
10 g de Maïzena
120 g de chocolat 66 %
120 g de Nutella
105 g de beurre

Préparez d'abord la chantilly café-citron. Dans une cuve, montez au fouet la crème fleurette froide avec le café soluble, le sucre et le zeste de citron. Réservez au frais.

✂ ✂ ✂

Préparez les noix de pécan. Préchauffez le four à 160 °C. Étalez les noix de pécan sur du papier sulfurisé et versez le sirop d'érable dessus. Enrobez-les puis enfournez-les pendant 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées. Laissez-les refroidir puis concassez-les.

✂ ✂ ✂

Préparez les mi-cuits. Augmentez la chaleur du four à 170 °C. Dans une jatte au bain-marie, faites fondre 100 g de beurre avec les carrés de chocolat. Hors du feu, ajoutez le Nutella, l'œuf, les jaunes et la Maïzena, puis mélangez bien à l'aide d'un fouet. Versez la pâte dans des moules individuels préalablement beurrés avec les 5 g restants et enfournez-les pendant 12 min. Sortez les mi-cuits du four et laissez-les tiédir.

✂ ✂ ✂

Pour le dressage, disposez la crème chantilly froide sur les mi-cuits encore tièdes et parsemez de noix de pécan. Dégustez immédiatement.

✂ ✂ ✂

Un conseil : pour obtenir des gâteaux parfaitement mi-cuits, veillez à ce que les bords soient pris mais que le milieu soit encore brillant.

