

COULANT CHOCOLAT BLANC RHUBARBE, CŒUR À LA FRAISE

POUR 4 COULANTS

15 MIN DE PRÉPARATION
2 H DE CONGÉLATION
10 À 12 MIN DE CUISSON

ASSEZ FACILE

MATÉRIEL

Mixeur
4 cercles à pâtisserie
de 6 cm de diamètre
Plaque de petites
demi-sphères en silicone
ou, à défaut, bac à glaçons
Papier sulfurisé

75 g de sucre • 3 œufs • 60 g de farine • 25 g de poudre d'amandes • 100 g de chocolat blanc • 60 g de beurre + un peu pour les cercles • 2,5 cl de crème liquide • 80 g de rhubarbe cuite **POUR LE CŒUR À LA FRAISE** : 100 g de fraises • 75 g de sucre • 2,5 cl de coulis de fraises

1 Préparez le cœur du gâteau : coupez les fraises en morceaux. Placez-les dans une casserole à fond épais avec le sucre et laissez cuire en remuant régulièrement, jusqu'à ce que la préparation se détache du fond. Mixez-la puis versez le coulis et mélangez avant de verser le tout dans les demi-sphères. Laissez-les prendre 2 h minimum au congélateur.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Mélangez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la poudre d'amandes puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3 Cassez le chocolat blanc. Faites-le fondre doucement au bain-marie avec le beurre et la crème liquide. Le chocolat ne doit pas trop monter en température. Versez le chocolat fondu sur la préparation précédente et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporez la rhubarbe coupée en morceaux.

4 À mi-hauteur, versez la pâte dans les cercles préalablement beurrés et chemisés de papier sulfurisé. Insérez 2 demi-sphères à la fraise puis remplissez de pâte aux deux tiers des cercles.

5 Enfourez pour 10 à 12 min de cuisson, selon votre four, en surveillant bien. Le dessus des coulants doit être à peine cuit.

6 Démoulez-les délicatement et servez-les aussitôt, pour que le cœur reste coulant.

