

Le fondant cacao de Van Houten, un tendre plaisir parsemé de crumble coco



Le passage de l'été à l'automne est rarement agréable : finies les vacances, retour de la grisaille, etc. Cependant, avant d'arriver à une nouvelle période festive qu'est l'hiver avec ses fêtes de fin d'année, ses marchés de Noël et ses jolis flocons de neige, on traverse cette saison quelque peu monotone et Van Houten vous invite à le faire tout en douceur avec sa recette automnale : le fondant cacao avec crumble coco.

A chaque saison, une nouvelle recette

Le cacao Van Houten, c'est un goût fort en chocolat et une texture très fine. Ce 100% pur cacao offre aux amateurs de chocolat un produit gourmand qui allie qualité et authenticité. Afin de varier les plaisirs et les envies, Van Houten propose plus de 30 recettes, à boire et à déguster, sucrées ou salées, à découvrir sur son site www.vanhouten.fr

Une recette à faire fondre de plaisir

On aime tous finir son repas sur une note sucrée et le dessert, c'est sacré ! Difficile de résister au cœur onctueux 100% plaisir du fondant cacao ! Juste cuit sur le dessus mais moelleux voire coulant à l'intérieur, il fait craquer à coup sûr les amateurs de desserts au chocolat. Un classique apprécié des grands comme des petits, facile, rapide et délicieusement bon. Parsemez-le d'un crumble coco pour le côté croquant.

Recette du fondant cacao

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Quantité : pour 6 personnes

Ingrédients

- Pour les gâteaux:

Chocolat noir: 200g

Cacao en poudre Van Houten non sucré: 30g

Crème liquide entière: 25cl

Lait 1/2 écrémé: 10cl

Œuf: 1

Jaunes d'œufs: 2

Sel fin: 3 pincées

- Pour le crumble:

Noix de coco râpée: 50g

Beurre doux: 50g

Farine de blé: 50g

Sucre roux: 50g

Préparation

Préchauffer le four à 120 °C (th. 4). Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide, le cacao Van Houten et le lait et bien mélanger. Dans un saladier, verser ensuite le liquide sur le chocolat en morceaux et bien mélanger pour obtenir une ganache homogène et brillante. Incorporer l'œuf et les jaunes en fouettant bien, saler. Répartir la préparation dans des petits ramequins passant au four ou dans un grand plat. Enfourner pendant environ 20 min.

Crumble noix de coco:

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Mélanger la noix de coco, la farine, le beurre et le sucre roux. Sabler le mélange du bout des doigts.

Verser ensuite la pâte sur une plaque allant au four (en une couche régulière pour une cuisson homogène) et enfourner pendant 15 min.

Servir les fondants froids ou tièdes après les avoir parsemés de crumble coco.

Les plus du chef

Vous pouvez cuire les deux préparations ensemble (crumble sur le fondant), mais il sera nécessaire de cuire le crumble quelques minutes sous le gril du four pour bien le colorer.

Pour tout renseignement complémentaire, nous vous invitons à contacter :

Aurélië Coeckelbergh – aurelie.coeckelbergh@pr-ide.be – +32 479 261 613

Karima Ghazzi – karima.ghazzi@pr-ide.be – +32 485 127 779

A propos de Van Houten

Le rêve commença à Amsterdam en 1828 lorsque C.J. VAN HOUTEN inventa le processus de la production de cacao. Bientôt, les poudres de cacao et de chocolat Van Houten ont conquis le cœur de milliers d'amateurs dans le monde. Aujourd'hui, Van Houten perpétue sa grande tradition d'approvisionnement sélectionné, de production et de recherche et développement internes permettant la réalisation d'une gamme étendue de boissons chocolatées et cacaotées de qualité supérieure. Qualité - authenticité – gourmandise – bonne conscience.