



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Bombe au chocolat



INGREDIENTS :

2 gros blancs d'œufs
120 g de sucre impalpable
50 g de sucre fin
100 g d'amandes en poudre
1 càs de farine
1/2 càc d'arôme d'essence amère
400 g de chocolat noir
50 g de beurre
60 cl de crème à fouetter

PREPARATION :

1. Le biscuit

Battre en neige ferme les blancs d'œufs avec 50 g de sucre impalpable.
Dans un saladier mélanger intimement le sucre fin, 50 g de sucre impalpable, la poudre d'amandes, la farine. Y incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige et l'arôme d'amande.

Beurrer et fariner une moule de 20 cm de diamètre. Pour faciliter le démoulage, j'ai découpé un disque de papier cuisson que j'ai déposé au fond du moule.

Y verser la pâte.

Cuire environ 30 min dans un four préchauffé à 160°.

Démouler et laisser refroidir.

2. La crème au chocolat

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat et le beurre.

Fouetter la crème fraîche avec les 20 g de sucre impalpable en chantilly mais pas trop ferme.

Incorporer délicatement la crème dans le chocolat légèrement refroidi.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



3. Dressage

Chemiser de film alimentaire un bol en inox ou en porcelaine de 20 cm de diamètre.

Y verser la crème et couvrir du biscuit.

Laisser au réfrigérateur pour une nuit.

Le lendemain, démouler la bombe et saupoudrer de cacao amer