

Biscuit au chocolat, cœur coulant à la mangue



Pour 6 moelleux:

- 110g de chocolat de couverture
- 50 g de beurre
- 35 g de farine
- 40 g d'amandes en poudre
- 2 oeufs
- 90 g de sucre semoule
- Une mangue

- Le jus d'un demi citron
- 1/2 fève tonka râpée

Commencer par faire une compotée de mangue: couper la mangue en morceaux (si elle est très grosse, en garder quelques uns pour décorer les assiettes), et les faire cuire à feu doux 15 minutes avec le jus de citron et éventuellement un peu d'eau. Je n'ai pas mis de sucre car ma mangue était très mûre, mais l'on peut éventuellement en ajouter un peu, selon les goûts. Quand la mangue a bien compoté, la mixer, verser la préparation dans 6 « cases » d'un bac à glaçon et laisser prendre au moins 5 heures au congélateur.

Faire fondre le chocolat au bain marie, puis lui ajouter hors du feu le beurre à température ambiante, les amandes en poudre, la farine tamisée, la fève tonka et les jaunes d'oeufs. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre, et les ajouter délicatement et progressivement à la première préparation.

Démouler les « glaçons » à la mangue. Remplir à moitié des petits moules hauts avec cette pâte, y déposer très délicatement un « glaçon » bien au centre, et recouvrir de pâte. Mettre immédiatement au congélateur pour au minimum 5 heures.

Il ne restera plus qu'à faire cuire ces petits moelleux sans les décongeler 20 minutes à 180 degrés. Verdict: La consistance du coeur était pile comme il faut, le biscuit très bien cuit, et le tout *so good...*