

Four multifonctions – Four vapeur – Tiroir de mise sous vide – Table de cuisson

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 18 et 20 min

Fondant chocolat passion, crème anglaise à l'orange

Pour 6 personnes

Panier de course

Crème anglaise à l'orange

480 ml de lait entier

5 jaunes d'œufs

70 g de sucre en poudre

Le zest d'½ orange

Fondant chocolat passion

200 g de chocolat noir à 70 % de cacao

concassé ou en pistoles

100 g de beurre doux

4 œufs entiers

80 g de sucre fin

1 cuil. à café de farine tamisée

1 fruit de la passion

50 g de chocolat blanc

50 g de crème liquide

Matériel

6 cocottes ou moules individuels

Sac sous vide grand format

ou plat vapeur inox non perforé avec film
alimentaire ou casserole

2 culs de poule

1 fouet ou robot pâtissier

1 chinois

1 petite casserole

1 poche à douille ou moules demi-sphères

Déroulé de la recette

Pour la crème anglaise

Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, le lait et le zest d'une demie orange.

Option 1 : cuisson au four vapeur

Verser le mélange dans un plat vapeur non perforé et filmer ou couvrir hermétiquement 2 fois.

Sélectionner Modes de cuisson / Cuisson sous vide / 85°C / 18 min.

A la fin de la cuisson, verser la crème dans un cul de poule et mélanger au fouet pour homogénéiser la préparation et refroidir rapidement. Réserver au frais.

Option 2 : cuisson sous vide

Mettre le mélange dans un grand sac sous vide et sceller (vide d'air I – soudure III) puis cuire à la vapeur : Modes de cuisson / Cuisson sous vide / 83°C / 18 min.

En fin de cuisson, agiter le sac sous vide, le placer dans un bol d'eau glacée pour refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

Option 3 : cuisson traditionnelle

Cuire l'appareil à la nappe dans une casserole sur feu doux (puissance 4 à 5) sans ébullition. Une fois la consistance souhaitée obtenue, débarrasser et réserver.

Pour le fondant au chocolat

Dans un cul de poule, mettre le chocolat noir et le beurre coupé en dés, faire fondre au bain-marie ou couvrir hermétiquement et faire fondre au four vapeur : Fonctions utiles / Faire fondre le chocolat / environ 20 min, ou Modes de cuisson / Cuisson vapeur / 60°C / 15 à 20 min.

Couper le fruit de la passion en deux, verser la pulpe et le jus dans un chinois et réserver séparément jus et graines.

Dans une petite casserole, porter rapidement la crème liquide à ébullition et verser sur le chocolat blanc pour obtenir une ganache, puis ajouter le jus de passion.

Mettre la ganache passion en poche à douille ou remplir les moules demi-sphères.

Au robot, battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à obtention du *ruban*, ajouter délicatement le mélange chocolat et beurre, et la cuillère à café de farine.

Dans les moules *chemisés*, verser une partie de la préparation du fondant au chocolat, insérer l'équivalent d'une cuillère à café de ganache passion ou une demi-sphère. Recouvrir d'appareil à fondant jusqu'aux 2/3 de la verrine.

Cuisson des fondants

Option 1 : cuisson au four vapeur

Couvrir les cocottes ou moules avec un couvercle ou du film alimentaire et cuire à la vapeur : Modes de cuisson / Cuisson vapeur / 100°C / 16 min.

Option 2 : cuisson au four multifonctions

Préchauffer le four à 200°C.

Enfourner les fondants et baisser la température à 160°C, cuire 8 min.

Déguster les fondants tièdes nappés de crème anglaise refroidie.

Le petit lexique

Cuire à la nappe : cuire un appareil liquide à base de jaunes d'œufs sans cesser de mélanger en faisant un 8 avec la spatule jusqu'à ce que la coagulation du mélange atteigne une consistance qui nappe le dos d'une cuillère.

Obtenir le ruban : le mélange œufs et sucre est blanchi, onctueux et mousseux, et forme un bec lorsque l'on retire le fouet.

Chemiser : napper les moules de beurre pommade (consistance pommade). Si vous souhaitez démouler vos fondants, ajouter un voile de farine dans vos moules.

Astuces du Chef

La cuisson de la crème anglaise au four vapeur permet de contrôler la température de la cuisson au degré près et garantit une cuisson parfaite, sans coagulation.

Vous pouvez aromatiser la crème anglaise d'une demie gousse de vanille et remplacer le fruit de la passion par une demie fève tonka râpée dans le fondant.

La cuisson du fondant à la vapeur permet d'exalter tous les arômes du chocolat sans surcuisson des bords. A défaut de four vapeur, on peut cuire les fondants avec une méthode traditionnelle de vapeur, compter une vingtaine de minutes.