

Fondant aux biscuits roses de Reims

Prêt à l'avance

UN PEU DÉLICAT MAIS BON MARCHÉ

Préparation : 40 min - Cuisson : 35 min
Réfrigération : au moins 30 min

POUR 6-8 PERSONNES

POUR LE GÂTEAU : 200 g de biscuits roses de Reims •
200 g de chocolat blanc (type Nestlé dessert) •
100 g de pâte d'amandes • 5 œufs • 180 g de
beurre mou + 20 g pour le moule • 50 g de poudre
d'amandes • 30 g de sucre en poudre • 80 g de
farine • 5 g de levure chimique (1/2 sachet)

POUR LE GLAÇAGE : 150 g de fromage frais (type
Philadelphia) • 80 g de beurre mou
• 80 g de sucre glace

POUR LE DÉCOR : 75 g de biscuits roses de Reims •
200 g de fruits rouges (frais ou décongelés)

1 Préparez le gâteau : dans une jatte résistant à la chaleur, cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez la pâte d'amandes en petits morceaux, et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit bien intégrée. Retirez du bain-marie et laissez tiédir.

2 Préchauffez le four à 170° (th 5-6). Beurrez un moule à manqué, tapissez le fond de papier sulfurisé. Dans le bol d'un robot, réduisez 200 g de biscuits roses en poudre fine.

3 Dans la jatte de chocolat, incorporez les 180 g de beurre mou, puis les œufs un à un, en remuant pour obtenir une préparation homogène.

À l'aide d'une spatule, incorporez la poudre de biscuits roses, la farine, la poudre d'amandes et la levure. Versez dans le moule, et enfournez pour 30 min environ (la pointe du couteau doit ressortir à peine humide). Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur un plat de service.

4 Préparez le glaçage : dans une jatte, fouettez le fromage frais avec le beurre mou et le sucre glace. Étalez à la spatule une couche épaisse de ce glaçage sur le gâteau.

5 Émiettez grossièrement les 75 g de biscuits roses, disposez-les sur le gâteau avec les fruits. Placez au moins 30 min au réfrigérateur avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un champagne brut, Duval-Leroy (24,90 €, chez Monoprix).



+ DE RECETTES AVEC LES
PRODUITS DE NOS RÉGIONS
sur cuisineetvinsdefrance.com