

Biscuit magique sans farine

(Recette donnée par Muriel Boutier)

Ingrédients (pour 8 à 10 personnes):

- 200 g de chocolat noir 52% de cacao
- 200 g de beurre
- 200 g de poudre d'amandes
- 160 g + 40 g de sucre
- 4 jaunes + 4 blancs d'œufs
- Poudre cacaotée pour petit déjeuner

1. Préchauffez le four à 170° C (th 3-4). Faites fondre le chocolat (voir les tours de main ci-dessous), ajoutez le beurre, tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez la poudre d'amandes et 160 g de sucre. Otez du feu. Ajoutez les jaunes d'œufs 1 à 1. Fouettez les blancs d'œufs et 1 pincée de sel en neige très ferme; versez 40 g de sucre en pluie, fouettez 1 mn; incorporez à la pâte en tournant de bas en haut.
2. Versez dans un moule à manqué anti-adhésif de 21-22 cm. Enfourez environ 35 mn: une aiguille enfoncée à cœur doit ressortir propre. Laissez tiédir 15 mn, retournez pour démouler. Posez des bandes de carton irrégulières sur le gâteau; poudrez la poudre cacaotée, ôtez les bandes.
Décor : feuilles de chocolat. Faites fondre l'un après l'autre et séparément 50 g de chocolat noir et 50 g de chocolat au lait. Avec chacun, badigeonnez au pinceau le verso d'une dizaine de feuilles de rosier. Laissez durcir en refroidissant. Décollez les feuilles de chocolat. Poudrez-les de cacao, disposez les sur le gâteau.

Les tours de main du chocolatier

- Faire fondre du chocolat: cassez-le en carrés, serrez-les à plat au fond d'une large casserole. Chauffez à feu très doux. Dès qu'ils sont mous à cœur, ôtez du feu, tournez pour lisser.
- Poudrer ou tamiser du cacao en poudre: mettez-le dans une petite passoire à thé. Tournez à la petite cuiller au-dessus du gâteau à poudrer : Il tombe en fine pluie. Procédez de même pour tamiser avant de l'intégrer à une pâte.