

Tarte à la fondue d'endives et au chèvre (ou Boursault)

Ingrédients(6portions)

1 pâte brisée maison ou du commerce
5 endives
1 bûche de chèvre
15 cl de crème liquide
2 oeufs
20 g de beurre
1 cuil. à soupe de sucre
sel
poivre

Déroulement

Préchauffez le four à 180° (th 6). Déroulez la pâte dans un moule à tarte en gardant le papier de cuisson qui facilite le démoulage. Remettez le moule au frais.

Coupez les endives en deux, enlevez un cône dur à la base avec un couteau pointu, puis coupez les demi-endives en tronçons de 2 cm.

Faites chauffer le beurre dans une cocotte, mettez les tronçons d'endives à revenir 5 min à feu vif en remuant souvent. Baissez le feu, salez, poivrez, sucrez, ajoutez la crème et mélangez. Laissez compoter 10 min sur feu doux en remuant de temps en temps, puis laissez tiédir hors du feu.

Pendant ce temps, émiettez grossièrement le fromage de chèvre. Versez le contenu de la cocotte dans une jatte. Ajoutez les œufs et remuez longuement.

Répartissez cette préparation sur le fond de tarte et parsemez de miettes de fromage de chèvre. Enfournez pour 30 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servez chaud ou tiède.

Fondant chocolat au cœur coulant

Ingrédients (4 à 6 portions)

80 g de beurre
150 g de chocolat noir
4 œufs
90 g de sucre
20 g de farine
Une pincée de fleur de sel

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C chaleur tournante.

Préparez vos moules : si vous utilisez des petits ramequins, beurrez et farinez-les pour pouvoir démouler vos fondants. Tapez-les à l'envers sur votre plan de travail pour retirer l'excédent de farine.

Ces moules sont indispensables si vous souhaitez obtenir des mi-cuits au chocolat.

Si vous utilisez des petits cercles de 8 cm, découpez une bande de papier cuisson et chemisez chaque cercle. Posez le tout sur une feuille de silicone ou un papier cuisson.

Faites fondre à feu doux le beurre et le chocolat dans une petite casserole ou au micro-onde.

Pendant ce temps, fouettez ensemble les œufs et le sucre.

Une fois votre mélange beurre et chocolat parfaitement fondu, versez-le sur le mélange à base d'œufs.

Mélangez à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la farine et la fleur de sel puis mélangez à nouveau, jusqu'à obtenir une pâte à fondant au chocolat parfaitement homogène.

Répartissez la pâte dans vos moules puis enfournez.

Pour rappel :

7 à 8 minutes pour des mi-cuits au chocolat.

10 minutes pour des fondants chocolat au cœur coulant.

12 minutes pour des moelleux.

Ces temps sont valables pour mon four, vous aurez certainement besoin de les ajuster

A la sortie du four, retirez les cercles et le papier cuisson, puis à l'aide d'une spatule coudée, déplacez les fondants sur vos assiettes.

Si vous avez utilisé des ramequins : retournez-les sur vos assiettes, puis soulevez les ramequins en les secouant légèrement pour décoller les fondants. C'est plus compliqué et on a également plus de chance de se brûler en utilisant ce type de moule.

Servez très rapidement !

Astuces et Conseils à retenir :

Vous pouvez utiliser le chocolat noir de votre choix. Attention tout de même, plus le % de cacao est faible, plus vos fondant seront sucrées.
Si vous utilisez des ramequins