

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

« Les Bons petits plats de Francette »

Fondant au Chocolat et Halva

Préparation : 10min, Cuisson : 45 min, Pour : 4-6 personnes

Il vous faut :

290g de beurre demi-sel, 250g de chocolat noir, 4 œufs, 175g de sucre blond, 80g de farine, 40g de poudre d'amandes, 30 g de poudre de cacao amer, 250g de halva*, 35g d'amandes effilées.

Préchauffez le four à 200°C. Beurrez un moule à gâteau, puis faites fondre le reste de beurre et le chocolat ensemble au bain marie.

Fouettez les œufs avec le sucre et versez-y la préparation au chocolat. Incorporez la farine, la poudre d'amandes et le cacao.

Mélangez soigneusement. Coupez le halva en cubes, ajoutez-les dans la pâte à gâteau.

Versez la préparation dans le moule et parsemez-la d'amandes effilées. Enfournez pour 35min. Laissez le gâteau refroidir complètement avant de le découper et de le déguster.

*Le halva est une composition pâtissière issue de deux traditions culinaires, sans qu'il soit possible de les relier entre elles. Une tradition turque à base de tahini (crème de sésame), plutôt sèche, dense et friable, et une tradition indienne à base de semoule, légèrement gélatineuse et translucide. Le halva fait aujourd'hui référence, sous différents noms, à de nombreux types de confiseries, répandues du sous-continent indien à la mer Méditerranée, à travers l'Asie centrale, la Russie, le Caucase, les Balkans, le Proche et Moyen-Orient et le Maghreb.