

Biscuit chaud au chocolat et à la Tanaisie

Ingrédients :

- 130 g de chocolat noir et équitable
- 100g de beurre
- 20g de tanaisie ou autre plante aromatique
- 4 œufs
- 100g de sucre

Procéder :

- Faites fondre le chocolat
- Faites fondre le beurre et y infuser la tanaisie
- Clarifiez les œufs
- Mélangez le chocolat avec le beurre, passez au chinois étamine et foulez
- Blanchissez les jaunes avec 80g de sucre
- Montez les blancs avec les 20 g de sucre restant
- Mélangez les jaunes au chocolat
- Incorporez les blancs en neige
- Cuir dans les petits récipients d'une portion, jusqu'à ce qu'une croûte se forme, et que l'intérieur soit fondant.

Servir tiède avec une quenelle de glace.



Maison en construction



Un peu de classique, quelle est la bonne ouverture du piano ? Droite ou gauche ?



Une maison passive qui produit plus qu'elle ne consomme ! Le chocolat c'est bon, bon pour le moral !