



Gâteau chocolacté aux prunes sauvages



Du chocolat, du fromage blanc, des fruits, voilà de quoi faire un bon dessert complet et gourmand. Juste cuit, il garde une texture fondante. C'était parfait pour utiliser des petites prunes jaunes, cueillies à la campagne sur des pruniers sauvages.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 18 cm de diamètre) :

- 175 g de chocolat
- 200 g de petites prunes (poids sans le noyau)
- 200 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 40 g de beurre

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Laver et dénoyauter les prunes. Disposer les prunes sur le fond d'un moule à manqué en silicone (ou en métal préalablement beurré).

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau. Ajouter le beurre froid coupé en petits cubes. Mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter le fromage blanc, puis la farine mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Verser le chocolat encore chaud et mélanger le tout.

Verser la préparation dans un moule à manqué en silicone. Enfourner le tout et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Laisser refroidir dans le four éteint et démouler ensuite.

Le 28 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/28/18602374.html>