

Cannelés choco-noisettes aux fruits caramélisés

Recette des gagnants du concours Toque Ado : Maxime , Margaux et Timéo

INGREDIENTS :

Pour le moelleux

- 16 noisettes - 125g de chocolat noir à 55% de cacao - 100g de sucre - 85g de farine - 4 œufs
- 40g de beurre - 1 pincée de sel

Pour les fruits caramélisés

- caramel : 2 cuillères à soupe d'eau + 50g de sucre blanc - ½ poire - ½ pomme

Pour la décoration

- ½ demi poire - un peu de caramel - 50g de chocolat

PREPARATION :

- préparer la tablette de chocolat : faire fondre les 50g de chocolat au bain-marie. Une fois que celui-ci est fondu, renverser le chocolat dans un plat rectangulaire et placer le 10 min au réfrigérateur.
- pâte à gâteau : faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.
- séparer les jaunes et les blancs des œufs. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et blanc. Ajouter le chocolat et le beurre, puis incorporer la farine et les noisettes broyées. Battre les blancs en neige avec du sel et les ajouter délicatement au mélange.
- préparer les fruits caramélisés : couper en petits morceaux la demi-poire et la demi-pomme. Préparer le caramel en versant l'eau dans une petite casserole. Quand celle-ci devient frémissante, verser le sucre dans la casserole.
- Quand la préparation commence à brunir, mélanger doucement afin d'obtenir une couleur homogène. Tremper les fruits dans le caramel. Incorporer dans la pâte, mélanger et placer le tout dans des moules à cannelé préalablement beurrés.
- mettre à cuire au four préchauffé à 180°C pour 20 min environ.
- couper la demi-poire et la demi-pomme restante en lamelles et tremper les lamelles dans le caramel. Puis disposer les lamelles de pomme et de poire sur le plat de présentation des cannelés.
- découper la tablette de chocolat en autant de morceaux égaux qu'il y a de cannelés.
- démouler les cannelés à froid. Enfoncer à moitié un morceau de chocolat par cannelé.