



GATEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN AVEC CHANTILLY ET KUMQUATS CONFITS

A savoir : J'ai préparé ce gâteau en version mini, mais vous pouvez doubler les quantités pour plus de plaisir !



Ingrédients pour un gâteau de 18cm de diamètre : 2 œufs moyens, 75gr de sucre, 75gr de beurre, 125gr de chocolat noir, 70gr de poudre d'amandes, 1 cuillère à soupe de rhum ambré.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pour servir : 200ml de chantilly, kumquats confits.

Coupez le chocolat et le beurre en morceaux, puis faites-les fondre au bain-marie. Pendant ce temps, séparez les jaunes des blancs. Montez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la poudre d'amandes, le rhum et le chocolat fondu avec le beurre. Mélangez bien le tout. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au reste. Versez le tout dans le moule beurré et enfournez à 175°C pendant environ 30 minutes.

Une fois le gâteau refroidi, servez chaque part avec de la chantilly et une cuillère de kumquats confits.

KUMQUATS CONFITS

Pour un pot de 200ml : 200gr de kumquats, 150ml d'eau, 75gr de sucre.

Lavez bien les kumquats, puis coupez-les en fines rondelles. Transférez-les dans une casserole, ajoutez l'eau et le sucre. Portez à ébullition, puis baissez le feu et cuisez doucement pendant environ 30 minutes : les kumquats doivent être tendres. Prélevez-les avec une fourchette et mettez-les dans un pot en verre. Si nécessaire, faites réduire le liquide à feu moyen jusqu'à ce qu'il aura réduit et aura une consistance sirupeuse.

Une fois refroidis, conservez les kumquats au réfrigérateur pendant une dizaine de jours.