Mousse au chocolat

INGREDIENTS

250 gr de chocolat noir (dessert)
7 œufs
1 gros morceau de beurre (1/2 sel)

ETAPES

Séparer les bancs des jaunes d'œufs.
Battre les blancs en neige
Faire fondre le chocolat avec un tout petit peu d'eau
Ajouter le beurre et bien mélanger
Laisser refroidir
Ajouter les 7 jaunes d'œufs
Ajouter les bancs d'œufs en aérant bien
Mettre au réfrigérateur <u>très froid</u> pour saisir la mousse puis après 10 minutes remettre à la température normale.

<u>Petit conseil</u> : déguster la mousse le lendemain elle n'en sera que plus délicieuse.

Gâteau aux pommes

INGREDIENTS

1° Farine : 10 cuillères à soupe
2° Sucre : 8 cuillères à soupe
3° Levure :1 paquet
4° Beurre : 125 gr
5° Lait : 6 cuillères à soupe
6° Œufs : 3 œufs

ETAPES

Incorporer les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus, puis ajouter :
1 paquet de sucre vanillé
1 à 2 cuillères à soupe de Rhum brun
Peler 6 belles pommes, les détailler et les incorporer à la préparation.
Beurrer et fariner un moule
Verser la préparation
Mettre à four chand 30 minutes à 200° (th6,5) puis 180° (th6)

Recette gourmande du Far Breton

Far aux pruneaux pour 6 personnes

250 gr de farine 400 gr de pruneaux 4 gros œufs 1 litre de lait cru entier	30 gr de beurre demi sel 1 pincée de sel 1 bouchon de rhum

Préchauffer le four thermostat 7 (220°)

Préparer les pruneaux en les lavant et en les trempant dans une eau tiède le temps de préparer la pâte (cela permet aux pruneaux de gonfler pour les rendre fondant dans le gâteau)

Tamiser la farine et la mélanger avec le sucre et le sel, faire un puit et y déposer les œufs et mélanger.

Incorporer le lait et fouetter au fur et à mesure la préparation jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, sans grumeaux.

Ajouter le rhum.

Beurrer votre plat et y déposer au fond les pruneaux préalablement lavés.

Verser la pâte sur l'ensemble puis cuire à four chaud 20 mn à 220°c (th7).

Au bout de 20 mn, baisser la température à 180°c (th6) puis faire cuire 30 mn.

Sortir du four et laisser refroidir.