**Fondant Chocolat & Combava, Cœur Coulant et son Crumble noix de Cajou**

Temps de préparation total: environ 20 minutes-Temps de cuisson total : environ 25 minutes-Matériel: 4 cercles de 7 à 9 cm de diamètre et au moins 3 cm de hauteur, du papier sulfurisé, une plaque à pâtisserie.

**Pour 4 personnes:**

|  |  |
| --- | --- |
| * 200 gr de chocolat pâtissier (minimum 64%)
* 70 gr de beurre doux
* le zeste finement râpé d'1/3 de combava
* 4 œufs
* 70 gr de sucre roux de canne
* 2 pincées de fleur de sel
* 50 gr de farine tamisée
 | Pour le crumble Cajou* 30 gr de beurre froid et doux
* 30 gr de farine
* 50 gr de noix de cajou nature (non salées)
* 1 pincée de fleur de sel
 |

1. Préparez le crumble en mélangeant du bout des doigts le beurre en morceaux, la farine, 30 gr de noix de cajou mixées en poudre et la fleur de sel. Étalez la préparation sablonneuse sur la plaque à pâtisserie garnie d'un papier sulfurisé. Parsemez le restant des noix de cajou concassées dessus et enfournez à 170°c pour environ 15 minutes jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée. Réservez.
2. Au bain marie (ou à défaut au micro-onde), faites fondre doucement le beurre avec le chocolat. Mélangez à la maryse afin d'obtenir une préparation bien lisse et brillante. Incorporez le zeste finement râpé du combava et laissez tiédir.
3. Dans la cuve de votre robot (ou avec votre batteur électrique) faites blanchir les œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation augmente de volume et soit bien mousseuse.
4. Mélangez ensemble les deux préparations de façon homogène puis incorporez la farine tamisée à l'aide d'un maryse. Cessez de travailler l’appareil dès que la farine est incorporée.
5. Préchauffez votre four à 220°c.
6. Pendant ce temps, placez une feuille de papier sulfurisé légèrement beurrée sur votre plaque à pâtisserie. Chemisez vos cercles de papier sulfurisé légèrement beurré et déposez-les sur la plaque.
7. Répartissez la pâte dans les 4 cercles et enfournez dans votre four très chaud pour 8 minutes.
8. Sortez les moelleux du four (le dessus de la pâte doit être juste cuit). Laissez reposez 2 minutes et démoulez dans les assiettes. Servez immédiatement, parsemé de crumble.

**Le petit +** pour vous organiser lors d'un repas:

Procédez jusqu'à la section 4. Préparez à l'avance la plaque et les moules chemisés. Réservez la pâte au frais (pas plus de 3 ou 4 heures). Au moment du dessert, sortez la pâte du réfrigérateur pendant que votre four préchauffe. Garnissez les cercles de pâte. Enfournez en surveillant la cuisson à l’œil. Le temps de cuisson est un soupçon plus long de 1 minute maximum (car la pâte est fraîche). Préparez vos assiettes de service pendant la cuisson et procédez comme pour la section 8.

Vous pouvez agrémenter vos assiettes de glace à la vanille, de crème anglaise ou chantilly ou comme moi, d'un crumble pour varier les textures.

Cécile Huchet-Page FB : Bleu Combava

Blog : [www.macuisinebleucombava.com](http://www.macuisinebleucombava.com)