



# La Table des Lutins

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

## Péché mignon au chocolat et éclats de châtaignes au naturel



### Ingrédients pour 8 moules individuels

275 gr de chocolat noir (minimum 64% de teneur en cacao)

250 gr (on peut ramener à 200 gr selon les goûts) de sucre non raffiné

215 gr de beurre d'excellente qualité

4 oeufs bio

55 gr de farine de châtaigne

215 gr lait entier

Eclats de châtaignes au naturel (à volonté)

### Progression

Blanchir le sucre, le beurre pommade et les oeufs. Ajouter la farine et les éclats de châtaignes. Adjoindre le chocolat fondu dans le lait chaud. Méler les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Remplir des moules individuels et cuire à 160 degrés durant 20 mn. Le nectar de cerise et sarriette peut servir de coulis pour accompagner cette recette

Recette du chef Laurent Maire

30700 st maximin

email : laurent.maire1@wanadoo.fr

