



Cake au chocolat et aux dattes, glace pistache et mandarine



Rezept für 4

Ingrédients cake au chocolat et aux dattes

300 g de blanc d'œuf
150 g de sucre
80 g de chocolat ramolli
60 g de farine ou d'amidon de maïs
30 g de beurre
50 g de dattes, finement hachées
5 g de bicarbonate de soude
Vanille, cannelle et un peu de citron (pour leur zeste)

Ingrédients glace à la pistache

500 ml de lait entier
75 ml de crème
60 g de jaune d'œuf
125 g de sucre
250 g de pistaches moulues
2 mandarines
1 cs de sucre et 1 cs de beurre
2 cs de vin blanc

Préparation cake au chocolat et aux dattes

Battre les blancs d'œufs et le sucre. Faire fondre le chocolat et le beurre et incorporer le tout aux blancs d'œufs bien battus. Pour finir, ajouter délicatement le bicarbonate de soude, les épices, la farine et les dattes, puis verser l'appareil dans un moule beurré et fariné. Introduire dans l'espace de cuisson et cuire selon les indications de réglage. Retirer du four et réserver.

Préparation glace à la pistache

Chauffer le lait, la crème, le jaune d'œuf et le sucre à 83 °C en mélangeant constamment. Laisser refroidir et ajouter les pistaches. Verser immédiatement dans la sorbetière et laisser prendre.



Anrichten

Préparation quartiers de mandarine

Eplucher les mandarines et mettre à tremper dans de l'eau pendant environ 5 heures. Retirer soigneusement la peau blanche. Ensuite, caraméliser du sucre et du beurre dans une sauteuse et déglacer avec un peu de vin blanc. Ajouter les mandarines et laisser réduire quelques instants. Retirer de la plaque de cuisson et réserver.

Présentation

Répartir les quartiers de mandarine sur quatre assiettes. Ajouter le cake au chocolat et aux dattes et, à l'aide d'une cuillère à glace, une boule de glace à la pistache.

Réglage de cuisson cake

Avec préchauffage - niveau 1

18 minutes | air chaud 165 °C