

Gâteau fondu au chocolat et à l'espresso

Pour 4 personnes | Temps d'activité : 20 minutes | Temps total : 40 minutes

Ces petits gâteaux doivent être servis immédiatement après la cuisson pour obtenir l'effet du centre de chocolat fondu, mais la pâte peut être préparée jusqu'à 3 heures à l'avance pour que vous puissiez les préparer avant le souper et les mettre dans le pot instantané quelques instants avant de servir. Garnir les gâteaux de crème fouettée et de framboises, ou servir avec une glace à la vanille.

7 onces de chocolat noir 70 %, brisé en morceaux
6 cuillères à soupe (¾ stick) de beurre non salé, coupé en morceaux
1 cuillère à soupe de poudre d'espresso (ou de poudre d'espresso décaféiné)
3 gros œufs, séparés
Une pincée de sel
¼ tasse plus 1 c. à soupe de sucre
1 cuillère à café d'extrait de vanille



1 Mettez 1½ tasses d'eau chaude dans la casserole.

Sélectionner SAUTÉ et ajuster à une température MORE. Placer un bol de métal sur le dessus de l'appareil pour faire un bain-marie. Ajouter le chocolat, le beurre et la poudre d'espresso dans le bol. Cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à consistance lisse, 5 minutes. Appuyer sur CANCEL chaque fois que l'eau mijote. Retirer le bol du haut de l'appareil, essuyer le fond du bol avec une serviette et laisser refroidir le mélange pendant 5 minutes. Laisser l'eau dans la casserole.

2 Pendant ce temps, dans un bol moyen, mélanger les blancs d'œufs avec le sel. Fouetter à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce que les blancs d'œufs tiennent les pics mous. Saupoudrer 1 cuillère à soupe de sucre sur les blancs d'œufs et continuer à battre jusqu'à ce que les blancs d'œufs tiennent des pics fermes. Réserver.

3 Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre ¼ jusqu'à ce qu'ils soient épais et légers, 1 minute. Incorporer le mélange de chocolat fondu au mélange de jaune d'œuf à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajouter la vanille et remuer pour mélanger. Incorporer les blancs d'œufs au mélange au chocolat en trois fois, en arrêtant lorsque la pâte ne contient plus de traces de blanc d'œuf.

4 Vaporiser quatre ramequins de 6 onces allant au four d'enduit végétal et déposer un support dans le fond de la casserole. Verser la pâte dans les ramequins à la cuillère.

5 Placez les ramequins sur le support ; vous devrez empiler les ramequins les uns sur les autres pour qu'ils s'ajustent tous. Verrouiller le couvercle, sélectionner la fonction PRESSURE COOK/MANUAL et ajuster à HAUTE pression (HIGH) pendant 8 minutes.

6 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, relâcher rapidement la pression. Retirer immédiatement les ramequins de l'appareil à l'aide d'une pince. Vous pouvez servir les gâteaux dans les ramequins ou les inverser sur des assiettes pour une présentation plus chic. Pour inverser les gâteaux sur les assiettes, passez un couteau à éplucher sur les bords des gâteaux. Enrouler un essuie-tout sec autour des bords de chaque ramequin, placer une assiette à dessert sur le dessus et inverser l'assiette et le ramequin ensemble pour libérer le gâteau sur l'assiette. Servir immédiatement.

Les ramequins farcis de pâte peuvent être réfrigérés jusqu'à 3 heures avant d'être cuits.

Traduit de : Minning, Ivy Instant pot italian,