



Têtes de nègre en plastron

Pour 8 portions: 6 œufs entiers, 4 c. à soupe de sucre, 100 g de noisettes moulues, 4-5 c. à soupe de beurre (pour les moules), 150 g de chocolat amer, 1 c. à thé d'extrait de vanille, 1 gobelet de crème de gruyère (crème double).

Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Beurrer des petits moules (moules à soufflé, p. ex.) de 8 cm de diamètre. Mélanger la panure et les noisettes.

Couper en morceaux 100 g de chocolat et faire fondre au bain-marie. Battre légèrement les jaunes d'œufs et les mélanger au chocolat. Ajouter l'extrait de vanille et remuer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Faire refroidir. Mélanger doucement, en soulevant la masse, la panure et les blancs en neige. Remplir les moules avec la masse (à 1 cm du bord) et les poser dans un plat à gratin rempli à mi-hauteur d'eau chaude. Couvrir avec une feuille d'aluminium et cuire au four 90 minutes à 180°C. L'eau ne doit en aucun cas cuire. Pendant ce temps, mettre la crème double au frais.

Renverser les têtes de nègre refroidies sur des assiettes à dessert. Verser la crème de manière à ce qu'on voie encore un peu le flan. Râper le reste du chocolat et en parsemer les têtes de nègre.