

Fondant rocher à la pâte à tartiner

Ingrédients pour un moule de 24 cm :

- 4 œufs
- 350 g de pâte à tartiner
- 130 g de chocolat Pralinoise
- 250 g de mascarpone
- 40 g de farine
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 pincée de sel

. Pour le glaçage

- 200 g de chocolat noir
- 40 g d'huile de tournesol
- 50 g de cacahuètes

. Pour la crème montée

- 130 g de crème liquide entière à 30% de MG
- 170 g de mascarpone
- 60 g de pâte à tartiner
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Préparation :

Fouettez les œufs avec la pâte à tartiner pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, faites fondre la Pralinoise avec le mascarpone.

Incorporez le mélange Pralinoise fondu dans la préparation d'œufs.

Ajoutez la farine et mélangez le tout.

Versez la préparation dans un moule beurré de 24 cm de diamètre.

Enfournez dans un four à 170° C.

Faites cuire entre 25 et 35 minutes.

Une fois cuit, placez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Le gâteau refroidi, préparez le glaçage.

Placez les cacahuètes sur une plaque munie d'un papier sulfurisé.

Enfournez dans un four à 180° C et laissez colorer pendant 8 minutes.

Pendant ce temps, cassez le chocolat et faites-le fondre au micro-ondes par tranche de 30 secondes.

Ajoutez l'huile et mélangez. Vous devez obtenir un glaçage lisse et brillant.

Mixez grossièrement les cacahuètes et versez-les dans le chocolat fondu.

À l'aide d'une cuillère, versez le glaçage sur le rebord du gâteau. Puis, versez le restant sur le dessus.

Passez un coup de spatule sur le dessus du gâteau afin de retirer l'excédent de glaçage, puis laissez figer.

Une fois le glaçage figé, réalisez la ganache montée.

Placez la crème liquide entière dans la cuve du batteur et réservez 10 minutes au congélateur.

Sortez la cuve et ajoutez le mascarpone, la vanille et la pâte à tartiner.

Fouettez le tout entre 3 et 8 minutes. La crème doit doubler de volume et épaissir.

Versez une partie de la crème montée dans une poche à douille munie d'une douille dentelée.

Placez l'autre partie de la crème dans une poche à douille unie.

Procédez au pochage et décorez avec quelques cacahuètes, puis servez.