

Galeta de Xocolata, Kumquats confitats i Streusel de cacau



Ingrédients pour 6 personnes:

15 Kumquats confits (en bocal ou maison)
75 cl de glace au Caramel au beurre salé

Pour le biscuit:

40 gr de Farine.
20 gr de Cacao en poudre non sucré.
60 gr de Sucre en poudre.
3 blancs d'Œufs.

Pour le Streusel :

35 gr de Sucre roux.
35 gr de poudre d'Amandes.
35 gr de Beurre salé mou.
10 gr de Cacao en poudre non sucré.
25 g de farine.

Préparation:

Préchauffer le four à 170° (th 5-6).

Préparez le Streusel:

- Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la poudre d'amandes et le cacao.
- Ajouter le beurre mou, bien mélanger et émietter cette pâte sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé.
- Enfourner pour 7 min, puis sortir la plaque (n'éteignez pas le four) et laisser refroidir.

Préparez le biscuit:

- Monter les blancs en neige ferme en incorporant le sucre petit à petit.
- Ajouter ensuite délicatement la farine et le cacao tamisés en soulevant la masse avec une spatule.
- Étaler cette pâte sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé, sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- Enfourner pour 6 min, puis sortir la plaque et laissez refroidir.

Découper dans le biscuit 6 disques (à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre retourné) et réserver à température ambiante.

Vous pouvez réaliser toutes ces étapes quelques heures à l'avance.

- Au dernier moment, poser les biscuits sur des assiettes de service.
- Détailler les kumquats en tranches un peu épaisses, les disposer dans les assiettes.
- Poser une boule de glace sur les biscuits, parsemer de streusel et servir aussitôt.

Conseils:

Servir avec un vin blanc moelleux du Sud-Ouest