

*Marbré au chocolat et
aux flageolets
de Touraine*



Les jeunes réveillent les légumes anciens

rencontres culinaires à
l'abbaye de Noirlac
28 mai 2019



Recette de la
classe de 4^{ème} SEGPA du
collège les Clorisseaux
Poilly-lès-Gien (45)

Contact :

Stéphane Council

ce.0451287e@ac-orleans-tours.fr



Marbré au chocolat et flageolets de Touraine, compote de pommes- flageolets



pour 10 personnes :

- 200g de farine
 - 40g de fécule de pomme de terre
 - 120g de sucre en poudre
 - 11g de levure chimique
 - 80g de beurre doux ou végétal
 - 250 ml de crème liquide
 - 160 g de flageolet de Touraine
 - 50g de chocolat noir
- Pour la compote : 3 pommes,
50 g de sucre semoule

La veille, faites tremper les flageolets dans de l'eau. Cuisez-les ensuite 1h à l'autocuiseur, et mixez le tout.

Pour le marbré, mélangez dans une calotte la farine avec la fécule de pomme de terre, 120 g de sucre et la levure. Ajoutez le beurre fondu, la crème et 100g de flageolets mixés, et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Préchauffez le four 10 minutes à 200° C. Faites fondre le chocolat à feu doux. Séparez la pâte en deux :

- dans une partie mettre le chocolat fondu,
- dans la seconde, ajoutez 125g de flageolets mixés,

Dans un moule à cake, versez une partie de la pâte aux flageolets, puis par-dessus de la pâte au chocolat, et ainsi de suite. Enfourez le cake pendant 45 minutes à 200°C. Laissez refroidir avant de démouler.

Pour la compote, lavez, évidez et épluchez les pommes, puis coupez-les en petits dés. Faites-les cuire avec un fond d'eau puis ajoutez 100g de flageolets mixés et 50 g de sucre. Mixez le tout.