

Lingot d'Or

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min - Réfrigération : 2h

Ingrédients :

- 500g de purée de marrons
- 100g de chocolat noir
- 100g de beurre (+15g pour le moule)
- 3 œufs
- Farine
- 60g de fruits confits (écorces d'orange, abricots, clémentines,...)
- 60g de fruits secs (noix, pistaches, noisettes,...)
- 1cs de farine

Pour le glaçage et le décor :

- 150g de chocolat noir
- 15cl de crème liquide
- Fruits confits
- Fruits secs
- 1 calisson
- 1 feuille d'or



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule, un moule à cake et une grille

Réalisation :

- Préparer le lingot.
- Faire fondre le beurre et le chocolat noir coupés en morceaux au bain-marie.
- Lisser et verser dans un saladier.
- Mélanger avec la purée de marrons et les œufs ajoutés un à un, en fouettant entre chaque ajout.
- Incorporer les fruits confits coupés en dés et légèrement farinés, puis les fruits secs concassés.
- Verser cette préparation dans un moule à cake beurré.
- Enfourner pour 45 min à 150°C (th5).
- Laisser refroidir, démouler sur un plat et réfrigérer 2h.
- Préparer le glaçage en portant la crème liquide à ébullition.
- La verser bouillante en trois fois sur le chocolat haché. Bien mélanger.
- Laisser tiédir et napper le lingot déposé sur une grille.
- Garder l'excédent de ganache pour une autre recette.
- Boucher les éventuels petits trous dans le glaçage à l'aide d'une spatule.
- Décorer avec des fruits secs, des fruits confits, un calisson et une feuille d'or.
- Déguster très frais.

Bon appétit!!!