



La Cucina Italiana



photo : panefocaccia.com

BONNET PIEMONTESE

Bonnet piémontais

Il s'agit d'un très ancien dessert aristocratique, typique du Piémont. A l'origine il n'y avait pas de cacao, ce n'est qu'au 18^{ème} siècle que cet or noir est venu colorer la crème. Il doit probablement son nom au moule en métal appelé « bonèt ».

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 50 cl de lait entier
- 180 g de sucre (120 g pour le caramel et 60 g pour la crème)
- 3 œufs entiers (150 g)
- 3-4 amaretti
- 2 cas de rhum
- 1 cas d'Amaretto (ou café ou Marsala)
- 1 cas bombée de cacao
- 30-40g de chocolat fondant

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Recette

- Préchauffer le four à 180°.
- Chauffer le lait puis y faire fondre le chocolat et ajouter le cacao, les amaretti émiettés, le rhum et l'amaretto. Bien mélanger. Laisser infuser 10min.
- Faire fondre à feu doux 120g de sucre dans une casserole à fond épais.
- Dès qu'il commence à avoir une couleur ambrée, le verser sur le fond de 4 ramequins en céramique ou métal.
- Fouetter les œufs avec 60 g de sucre, y verser le lait aromatisé (tiédi à nouveau) et mélanger.
- Verser dans les ramequins. Les poser dans un récipient allant au four et verser de l'eau chaude au 2/3.
- Cuire pendant ½ heure, la crème doit être prise avec une petite croûte mais rester tremblotante à cœur.
- Retirer du bain marie et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2h.
- Démouler dans une assiette.

Notes personnelles :