

Gâteau au Chocolat d'Evernia

Recette au Lichen



INGREDIENTS:

- 200 gr de Chocolat noir
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 100 gr de farine
- 4 oeufs
- 5gr d'Evernia en poudre
(1 petite cuillère à café)

PRÉPARATION:

Recolter une poignée de lichen **Evernia Prunastri**

Nettoyer les lichens puis faire tremper dans 1/2 litre d'eau avec 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude (ou 2 cuillères à soupe de cendres) pendant 10 h puis vider l'eau et renouveler l'opération.

Rincer puis bouillir les lichens pendant 1h.

Après avoir jeté l'eau de cuisson, faire sécher en fines couches sur une surface souple non adhésive (bee wrap, tissu) à proximité d'une source de chaleur

Une fois sec, réduire en poudre.

RECETTE :

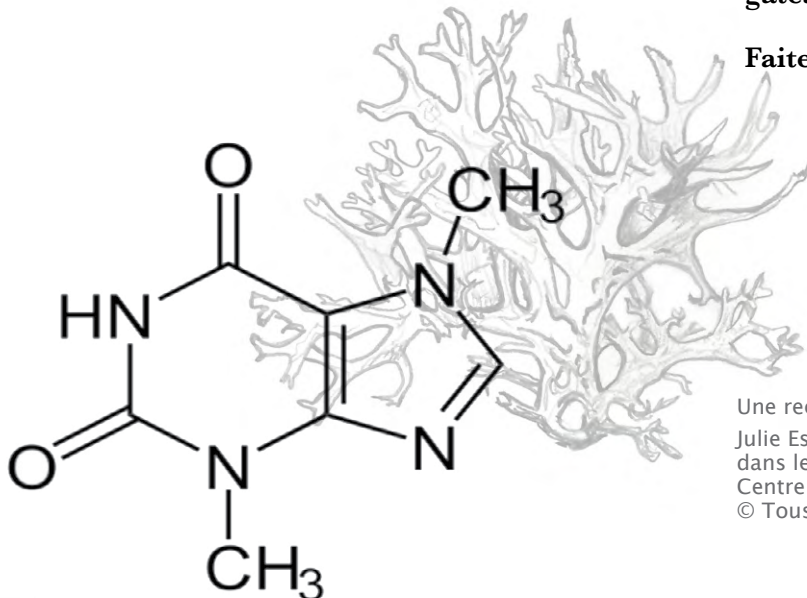
Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux puis ajouter l'Evernia.

Dans un saladier, mélanger le sucre et les oeufs, puis ajouter la farine. Ajoutez le mélange chocolat/beurre/ Evernia. Mélangez bien.

Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

Faites cuire au four environ 15 minutes.



Une recette proposée par :

Julie Escoffier • Héloïse Thouement
dans le cadre d'une réstition de résidence au Château.
Centre international d'art et du paysage de l'île de Vassivière.
© Tous droits réservés.