

Trish Deseine

Part-Dieu
SCI



JE VEUX du chocolat !

Photographies de Marie-Pierre Morel

MARABOUT

Chocolat en kit

7

Chocolat à croquer

33

Chocolat classique

53

Chocolathérapie

67

Chocolat kids

98

Chocolat chic

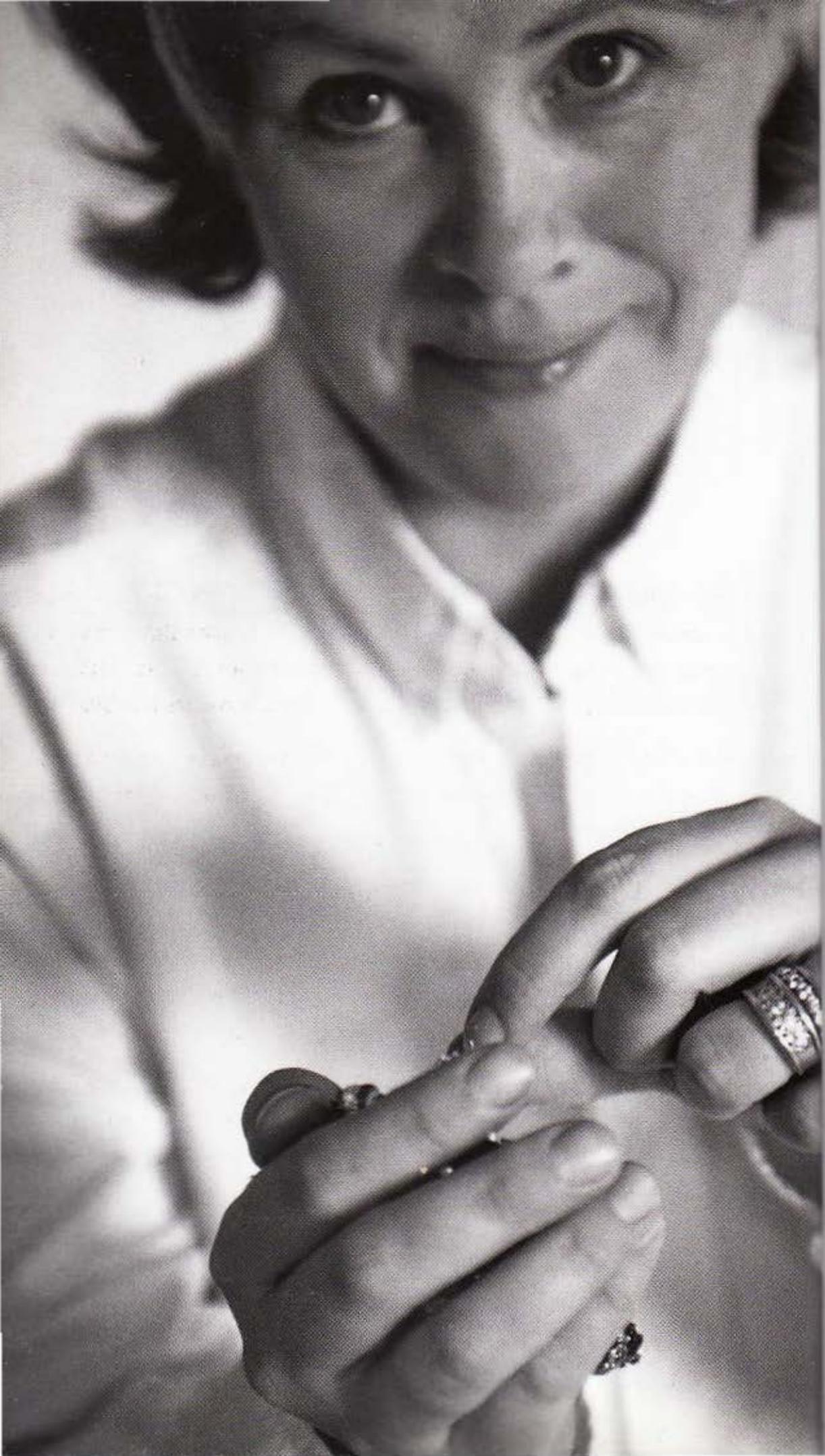
119

Astuces de pro

147

Annexes

157



Merveilleux chocolat, à la fois gâteau, mousse, boisson et tablette.

Chaud, tiède, froid ou glacé, il n'est jamais pareil. Quel autre ingrédient, quand il est simplement fondu, donne autant de possibilités en cuisine ?

Le chocolat est partout, même dans les étoffes et les matières utilisées par la mode et la déco – et surtout dans nos plats, sucrés ou salés. Désormais, on se tartine de chocolat pour nourrir sa peau affamée et lisser ses rides. Partout, on peut s'instruire sur ses origines, son histoire, sa fabrication et ses bienfaits.

Face à cet engouement très tendance, j'ai voulu remettre le chocolat à ce qui est pour moi sa vraie place ; entre la sensualité, la nostalgie, l'émotion et la gourmandise pure.

C'est pour cela que ce livre est divisé en chapitres qui correspondent à chaque instant de nos vies et reflètent nos vraies envies de recettes au chocolat. Nous ne préparerons jamais un sandwich au chocolat pour des invités à un dîner, nous ne passerons jamais une demi-journée à confectionner un gâteau en cas de coup de blues, quand on a besoin de croquer très vite un carré ou deux.

Vous verrez, toutes les recettes et les idées présentées ici sont vraiment très faciles à réussir. Si moi, cuisinière autodidacte, paresseuse, impatiente et désorganisée, j'y arrive, pour vous ce sera du gâteau !

Alors n'attendez plus, croquez dans mon livre !



Chocolat en kit



Quelques conseils avant de commencer

Maintenant que vous possédez un livre sur le chocolat, cela vaut le coup de faire les choses dans les règles de l'art !

- 1 **Soyez intransigeant sur la qualité du chocolat utilisé.** Si vous devez absolument l'acheter en grande surface, ne vous arrêtez pas aux produits bas de gamme, achetez le meilleur. Essayez de trouver des produits pur beurre de cacao. Le chocolat noir doit contenir plus de 60 % de cacao, le chocolat au lait plus de 30 %. Laissez le chocolat très amer (au-dessus de 72 %) aux dégustations expérimentales.

Dites-vous bien que votre chocolat ne fondra jamais aussi bien, n'aura jamais la même complexité, la même qualité d'arômes qu'un chocolat de couverture acheté chez un chocolatier ou un confiseur, dans une épicerie fine ou chez un fournisseur pour professionnels.

- 2 **Ne succombez pas au snobisme actuel sur le taux de cacao dans le chocolat.** Ce n'est pas parce qu'un chocolat contient 80 % de cacao qu'il sera meilleur dans votre gâteau que celui qui n'en a que 64 %. Au contraire, ce dernier se mariera certainement mieux aux autres ingrédients. Suivez toujours vos préférences.

- 3 **Ne considérez plus le chocolat au lait et le chocolat blanc comme des sous-produits,** il en existe d'excellents. Ce sont des ingrédients délicieux, qui permettent des mélanges et des mariages aussi raffinés que le chocolat noir.

- 4 **J'essaie dans ce livre de ne pas donner trop de détails inutiles ni d'explications intimidantes,** mais il est très important de respecter les remarques ci-dessous.

Beurre en pommade Cela veut dire très mou, mais toujours homogène et pas fondu. Ceci est primordial pour bien le battre avec le sucre ou les œufs. Il faut le laisser se réchauffer à température ambiante. N'essayez pas de le passer au micro-ondes ou de le placer sur une surface chaude.

Farine Je prends de la farine à pâtisserie de type 65. Essayez toujours de la tamiser (en même temps que la levure chimique et le cacao si la recette en comporte).

Cacao en poudre Du non sucré et de bonne qualité. Tamisé, c'est mieux.

Œufs De taille moyenne. Essayez de laisser les blancs revenir à température ambiante avant de les battre.

Beurrer/fariner/chemiser le moule Mieux vaut le faire si cela est indiqué dans la recette, sinon ce sera à vos risques et périls !

Crème fleurette Essayez d'acheter de la crème fraîche, la crème UHT n'a pas le même goût.

Crème fraîche Comme pour tous les ingrédients, essayez de prendre la meilleure.

Taille des moules Cela peut tout changer. Essayez de respecter celle qui est indiquée. Si vous tentez une expérience et que cela marche, faites-le-moi savoir !

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes J'ai la chance de pouvoir utiliser du chocolat de couverture, qui fond très facilement au micro-ondes. Une règle de base : arrêtez souvent votre four et mélangez bien la préparation au fur et à mesure, surtout lorsqu'il faut faire fondre du beurre et/ou de la crème avec le chocolat.

Si vous n'utilisez pas de chocolat de couverture, mieux vaut le tester avant au micro-ondes ou le faire fondre au bain-marie, surtout si c'est pour faire un enrobage ou des moulages. Attention à l'eau : ne la laissez pas bouillir pour ne pas brûler le chocolat ni le tacher avec de la vapeur. Ne rajoutez jamais d'eau ni de corps gras en faisant fondre le chocolat si la recette ne le demande pas.

Temps et température de cuisson Ce ne sont que des indications. Surveillez toujours vos préparations quand elles cuisent. Baissez de 10 °C environ si votre four est à chaleur tournante.

Les meilleurs brownies

Un des gâteaux les plus connus et les plus appréciés aux États-Unis. Oubliez définitivement les horribles « mix » et kits et faites-les vous-même, avec du vrai chocolat.

Pour une dizaine de brownies

10 minutes de préparation

30 minutes de cuisson

2 bols

1 moule carré, rectangulaire ou un plat à gratin

225 g de sucre

120 g de chocolat noir

90 g de beurre

2 œufs battus

90 g de farine

50 g de noisettes ou de noix de macadamia grillées et concassées, ou des noix de pécan concassées

Faites chauffer le four à 180 °C.

Beurrez un moule carré d'environ 20 cm de côté ou un plat à gratin rectangulaire qui aurait à peu près la même capacité.

Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie et laissez refroidir légèrement. Ajoutez-y les œufs battus puis le sucre et la farine. Mélangez rapidement mais avec délicatesse, puis incorporez les noisettes.

Versez dans le moule et faites cuire pendant une demi-heure environ. Le dessus doit être croustillant et l'intérieur moelleux.

Laissez refroidir un peu avant de démouler.

Dégustez encore chaud avec de la glace

à la vanille ou de la crème fraîche.

IDÉE • Vous pouvez aussi en faire un dessert en découpant des disques avec un emporte-pièce. Servez après avoir versé de la sauce au chocolat (voir page 18) sur la boule de glace posée sur le brownie.



Gâteau très léger

C'est une recette de *sponge cake* (gâteau éponge) de mon enfance en Irlande. Mes enfants apprécient beaucoup cette génoise très légère.

Pour 8 personnes
5 minutes de préparation
25 minutes de cuisson

1 saladier
1 batteur électrique
2 moules à manqué de 20 cm de diamètre

225 g de beurre très mou ou de margarine
225 g de sucre
4 œufs
225 g de farine
4 cuillerées à soupe de cacao en poudre
mélangées à 4 cuillerées à soupe d'eau chaude
2 cuillerées à café de levure chimique

Faites chauffer le four à 180 °C.
Beurrez et farinez les deux moules à manqué.
Mettez tous les ingrédients dans un saladier et fouettez au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène. Versez dans les deux moules et faites cuire 25 minutes.
Le dessus du gâteau doit être moelleux sous le doigt. Sortez du four, laissez refroidir quelques minutes puis démoulez sur une grille.
Garnissez avec de la crème fleurette fouettée ou, comme en Irlande, une crème au beurre (voir page 16).

Variantes

Pour une génoise au café, en remplacement du mélange cacao + eau, faites dissoudre 2 cuillerées à soupe de café instantané dans les œufs battus avant de les rajouter au reste du mélange. Garnissez avec une crème au chocolat ou une crème au beurre (voir page 16).
Pour une génoise nature, oubliez le cacao et l'eau. Garnissez avec une crème au chocolat ou une crème au beurre au chocolat (voir page 16).



Gâteau au chocolat noir et aux amandes

Pour 8 personnes
10 minutes de préparation
50 minutes de cuisson
À préparer la veille si possible

1 bol
1 saladier
1 robot mélangeur
1 moule à manqué de 20 cm de diamètre

200 g de chocolat noir en petits morceaux
5 œufs dont vous aurez séparé les blancs des jaunes
180 g de sucre
100 g de beurre en pommade
100 g d'amandes en poudre
75 g de farine
1 cuillerée à café de levure chimique

Beurrez et farinez le moule à manqué.
Faites chauffer le four à 180 °C.
Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez hors du feu les jaunes d'œufs, puis le sucre. Versez la préparation dans votre robot; ajoutez les amandes, la levure et la farine.
Montez les blancs en neige et incorporez-les, à l'aide d'une cuillère en bois, en 3 fois à la préparation au chocolat.
Versez le tout dans le moule et faites cuire pendant 50 minutes environ.
Le gâteau doit être moelleux lorsque vous touchez le milieu.
Laissez refroidir quelques minutes puis démoulez sur une grille et laissez refroidir complètement.

Idée • Comme pour la plupart des gâteaux au chocolat noir, il vaut mieux bien l'emballer et attendre le lendemain pour le déguster. Il n'en sera que meilleur! Servez avec un ou plusieurs des éléments « kit » des pages 16 et 18.



Le gâteau au chocolat fondant de Nathalie

À la suite des nombreux commentaires enthousiastes suscités par cette recette (y compris de la part des chefs pâtisseries les plus connus), elle est devenue l'un de mes « classiques ». N'oubliez pas de faire ce gâteau la veille pour le lendemain, ou le matin pour le soir si vous recevez le week-end.

Pour 6 à 8 personnes
5 minutes de préparation
22 minutes de cuisson
À préparer la veille si possible

1 bol
1 saladier
1 moule à manqué de 20 cm de diamètre

200 g de bon chocolat noir
200 g de beurre
5 œufs
1 cuillerée à soupe de farine
250 g de sucre

Faites chauffer le four à 190 °C.
Faites fondre ensemble, au micro-ondes ou au bain-marie, le chocolat et le beurre.
Ajoutez le sucre et laissez refroidir un peu.
Incorporez un par un les œufs en remuant bien avec une cuillère en bois après chaque nouvel œuf ajouté.
Enfin, ajoutez la farine et lissez bien le mélange.
Versez dans un moule et faites cuire pendant 22 minutes. Le gâteau doit être encore légèrement tremblotant au milieu.
Sortez du four, démoulez rapidement et laissez refroidir et reposer.

IDÉE • Servez avec un ou plusieurs des éléments « kit » des pages 24 et 26.



Gâteau très riche sans farine ni batteur

Vous n'aurez besoin que d'un bol, un saladier, une fourchette et un moule à manqué pour réaliser ce gâteau dense et riche !

Pour 8 à 10 personnes
15 minutes de préparation
45 minutes de cuisson
À préparer la veille si possible

1 bol
1 saladier
1 moule à manqué de 24 cm de diamètre

430 g de beurre
430 g de chocolat noir
8 œufs
180 g de sucre
30 cl de crème fleurette

Faites chauffer le four à 180 °C.
Beurrez le moule. Faites fondre le beurre, la crème et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
Ajoutez le sucre et remuez bien pour qu'il se dissolve. Dans un grand bol, battez légèrement les œufs avec un fouet ou une fourchette, puis ajoutez-les au mélange chocolaté. Remuez bien afin que la consistance du mélange soit homogène.
Versez dans le moule et faites cuire 40 minutes environ. Laissez refroidir dans le moule posé sur une grille. Lorsque le gâteau est refroidi, démoulez-le et emballez-le bien avant de le laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
Vous pouvez le glacer ou le saupoudrer de cacao en poudre et/ou de sucre glace.
Servez avec un ou plusieurs des éléments « kit » des pages 24 et 26.



Ganaches et glaçages

AUCUN SIROP DE SUCRE, AUCUN ŒUF À L'HORIZON. Munissez-vous de bon chocolat et tout se passera bien. Vous n'avez maintenant plus aucune excuse pour ne pas réussir des desserts glacés, garnis ou fourrés.

Glaçage simple au chocolat noir

**Pour une surface de 22 cm² environ
2 minutes de préparation**

1 bol
1 feuille guitare
ou 1 feuille de papier sulfurisé
1 grille à gâteaux

200 g de chocolat noir
100 g de beurre
4 cuillerées à soupe d'eau

Faites fondre doucement tous les ingrédients au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez pour rendre le glaçage parfaitement lisse. Sur la feuille guitare ou sur la feuille de papier sulfurisé, posez la grille et le gâteau par-dessus. Glacez-le en répartissant la préparation légèrement refroidie.

Ganache ultrasimple

**Pour l'intérieur et le dessus d'un gâteau de 22 cm de diamètre environ
5 minutes de préparation**

2 bols
1 batteur électrique
1 spatule ou 1 couteau large

300 g de chocolat noir
300 g de crème fleurette

Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat. Laissez la crème faire fondre un peu le chocolat puis remuez afin d'obtenir un mélange lisse et brillant.

Placez la ganache une dizaine de minutes au réfrigérateur. Une fois refroidie, fouettez-la avec un batteur électrique jusqu'à ce que vous obteniez un mélange moussieux. Appliquez la ganache à l'aide de la spatule.

Crème au beurre classique

**Pour l'intérieur et le dessus d'un gâteau de 22 cm de diamètre environ
5 minutes de préparation**

1 batteur électrique
1 bol

500 g de sucre glace
200 g de beurre pommade de préférence
2 cuillerées à soupe de cacao en poudre dissous dans 3 cuillerées à soupe d'eau chaude

Battez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et léger.

Crème au beurre très riche

Parce que les autres sont trop légères...

**Pour l'intérieur et le dessus d'un gâteau de 22 cm de diamètre environ
5 minutes de préparation**

1 grand bol
150 g de chocolat noir
50 g de beurre
5 cuillerées à soupe de lait
250 g de sucre glace

Faites fondre le chocolat et le beurre dans le lait, au micro-ondes ou au bain-marie. Hors du feu, incorporez le sucre glace et mélangez bien. Laissez refroidir avant de couvrir le gâteau.

Crème au beurre au chocolat blanc ou au lait

**Pour l'intérieur et le dessus d'un gâteau de 22 cm de diamètre environ
5 minutes de préparation**

2 bols
1 batteur électrique
250 g de chocolat blanc ou au lait
100 g de beurre en pommade
5 cuillerées à soupe de mascarpone
2 cuillerées à soupe de sucre glace

Faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou au bain-marie. Fouettez le beurre et le mascarpone avec un batteur électrique. Ajoutez le chocolat fondu puis le sucre glace en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit bien moussieux.



Sauce au chocolat blanc, au lait ou noir

Pour 6 personnes
5 minutes de préparation

1 saladier
1 casserole

20 cl de crème fleurette
200 g de chocolat blanc
ou 150 g de chocolat au lait ou noir
10 cl de lait entier

Portez à ébullition la crème et le lait. Versez-les sur le chocolat, remuez bien. Servez chaud ou laissez refroidir.

Chocolat fudge sauce

Pour 6 personnes
5 minutes de préparation

1 casserole

200 g de cassonade
50 g de beurre
300 g de crème fleurette
180 g de chocolat noir

Faites chauffer le beurre, la crème et la cassonade jusqu'à ce que cette dernière soit complètement dissoute. Ajoutez le chocolat et remuez pour le faire fondre. Laissez refroidir avant de servir.

Variantes

Chocolat – café

Faites dissoudre 2 cuillerées à café de café soluble dans la crème avant d'ajouter le chocolat noir.

Chocolat – orange

Ajoutez le zeste d'une orange à la sauce encore chaude.

Sauce à l'Irish Coffee

Pour 6 personnes
5 minutes de préparation

1 casserole à fond épais
220 g de sucre
25 cl de café fort
2 cuillerées à soupe de whisky irlandais

Faites un caramel avec le sucre et 1 cl d'eau. Ajoutez le café puis laissez refroidir avant de verser le whisky.

Crème anglaise au chocolat noir ou blanc

Pour 6 à 8 personnes
5 minutes de préparation
5 minutes de cuisson
2 heures de refroidissement

1 casserole
1 bol
1 batteur électrique

50 cl de lait entier
5 jaunes d'œufs
60 g de sucre
60 g de chocolat noir
ou 100 g de chocolat blanc
40 g de sucre supplémentaires (facultatif)
1 gousse de vanille (facultatif)

Mettez le lait à chauffer, sans le laisser bouillir. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Versez le lait frémissant sur les jaunes tout en remuant.

Remettez la crème sur un feu assez vif en tournant sans cesse.

Faites cuire jusqu'à ce que la crème soit assez épaisse pour napper le dos de la cuillère et qu'une trace s'y imprime lorsque vous y faites une marque avec le doigt.

Faites fondre le chocolat dans la crème et remuez. Laissez refroidir.

Pour une crème anglaise classique, ajoutez au lait une gousse de vanille et mettez 100 g de sucre au lieu de 60 g.

Sauce au caramel et au beurre salé

Pour 6 personnes
5 minutes de cuisson

1 casserole à fond épais

100 g de sucre
50 g de beurre salé
30 cl de crème fleurette

Faites un caramel en faisant fondre le sucre en couche fine dans la casserole. Incorporez le beurre hors du feu (ne vous inquiétez pas si le mélange durcit), puis mélangez le tout à la crème en chauffant de nouveau.

Variante

Ajoutez 1 cuillerée à café de cacao en poudre ou 1 cuillerée à café de café soluble pour varier les saveurs.



NOUS AVONS DE TELS SOUVENIRS DE MOUSSES AU CHOCOLAT ÉPOUVANTABLES, servies à volonté dans de mauvais restaurants, que nous avons parfois du mal à en préparer nous-mêmes... Avec de bons œufs frais, de la bonne crème et, comme d'habitude, le meilleur chocolat, c'est un dessert que tout le monde aime ! Il suffit de jouer un peu avec les quantités pour le relooker. Servez avec de mignons petits gâteaux croquants de chez votre pâtissier ou d'une épicerie fine.

Mousse au chocolat noir simplissime

Pour 4 personnes
10 minutes de préparation
2 heures de refroidissement

1 bol
1 saladier
1 batteur électrique

150 g de chocolat noir en petits morceaux
5 œufs dont vous aurez séparé les blancs des jaunes
2 cuillerées à café de rhum, de liqueur de café ou de cognac (facultatif)

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
Hors du feu ajoutez l'alcool – si vous en mettez –, puis les jaunes d'œufs, un par un.
Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange chocolaté.
Versez la préparation dans un ou plusieurs plats pour servir.
Laissez refroidir au moins 2 heures avant de déguster.

Mousse au chocolat noir un peu plus élaborée

Pour 6 personnes
10 minutes de préparation
2 heures de refroidissement

3 bols
1 batteur électrique

200 g de chocolat noir en petits morceaux
50 g de beurre
100 g de crème fraîche
25 g de sucre glace
3 œufs

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
Séparez les jaunes d'œufs des blancs.
Mélangez la crème avec les jaunes puis ajoutez le sucre glace. Ajoutez à la préparation le chocolat et le beurre fondus. Mélangez bien.
Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement au mélange chocolaté.
Versez dans le récipient de votre choix.
Laissez refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur.

Mousse au chocolat au lait

Pour 4 personnes
5 minutes de préparation
1 nuit de refroidissement

2 bols
1 batteur électrique

150 g de chocolat au lait
10 cl de crème fleurette

Faites chauffer la crème et versez-la sur le chocolat. Remuez bien jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange soit lisse et brillant.
Laissez refroidir toute une nuit – ou au moins 4 heures – au réfrigérateur. Avant de servir, fouettez à l'aide du batteur électrique et versez dans le récipient de votre choix.

IDÉE • Utilisez la recette du caramel express page 26 en y ajoutant des cacahuètes grillées pour la déco.

Mousse au chocolat blanc

Pour 6 personnes

200 g de chocolat blanc
10 cl de crème fleurette

Procédez comme pour le chocolat au lait.

IDÉE • Décorez avec des fruits rouges de saison.



LES PAVÉS SONT DES DESSERTS GÉNIAUX AU GOÛT INTENSE QUI N'ONT PAS BESOIN D'ÊTRE COPIEUX. Ils doivent simplement être préparés à l'avance pour que le chocolat libère toutes ses saveurs. Mariez-les avec les petites choses faciles à préparer de la page 24 et/ou décorez-les avec les suggestions de la page 26. Grâce aux nouveaux moules souples vous pourrez en faire de toutes les formes. Gardez un sourire serein tout au long du dîner : vos invités vont se régaler !

Pavé au chocolat et aux marrons glacés

Pour 8 personnes
10 minutes de préparation
5 à 6 heures de refroidissement au minimum

1 bol
 1 saladier
 1 batteur électrique
 1 moule à manqué ou 1 moule à cake
 1 boîte de 500 g de crème de marrons
 150 g de beurre ramolli
 300 g de chocolat noir
 3 ou 4 cuillères à soupe de Baileys
 ou 2 à 3 de rhum, cognac, etc. (facultatif)
 quelques marrons glacés
 un peu de crème fraîche ou de mascarpone pour servir au dernier moment

Tapissez de film alimentaire le fond d'un moule à manqué pour un gâteau rond, d'un moule à cake si vous voulez obtenir des tranches fines. Malaxez la crème de marrons avec le beurre en pommade et l'alcool – si vous l'utilisez – afin d'obtenir un mélange homogène. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Mélangez les deux préparations, versez dans le moule choisi – en remplissant bien tous les coins, dans le cas du moule à cake – et laissez au réfrigérateur toute la nuit si possible. Servez avec le reste des marrons glacés entiers ou en brisures, de la crème fraîche ou du mascarpone pour donner une touche d'acidité.

Pavé aux trois chocolats

Pour 10 personnes
15 minutes de préparation
5 heures de refroidissement

3 bols
 1 moule à cake de 28 cm de diamètre (en silicone de préférence)
 1 casserole
 250 g de chocolat noir
 275 g de chocolat au lait
 300 g de chocolat blanc
 20 + 20 + 15 cl de crème fleurette

Chemisez le moule de film alimentaire s'il n'est pas en silicone. Vous devrez réaliser les couches en fois. Mettez les trois sortes de chocolat dans trois bols

séparés. Divisez la crème en trois parties (comme dans la liste des ingrédients) Portez 20 cl de crème à ébullition et versez-la sur le chocolat noir en lissant bien le mélange. Versez le mélange dans le moule et placez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il durcisse. Répétez l'opération pour le chocolat au lait. Vous verserez le mélange crème + chocolat sur la première couche de chocolat noir. Finissez avec le chocolat blanc avec seulement 15 cl de crème et placez le moule au réfrigérateur ou au congélateur si vous voulez servir ce pavé glacé.

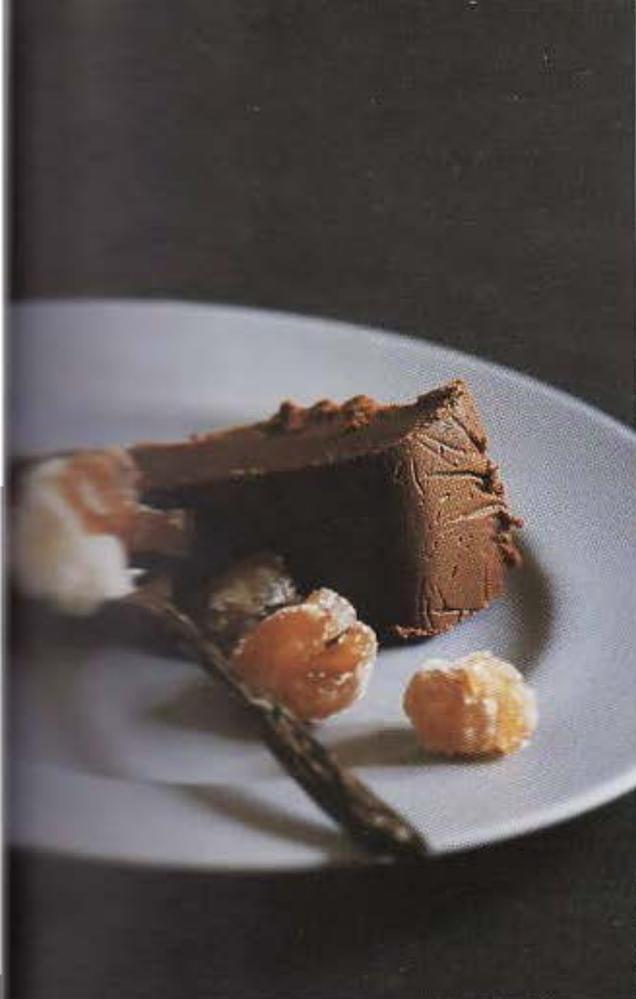
Pavé au chocolat de Virginie

Comme le gâteau de Nathalie, cette recette, parue dans Petits plats entre amis, a eu tellement de succès qu'il m'est impossible de ne pas l'inclure dans ce livre. Un grand classique qui fait toujours beaucoup d'effet.

Pour 6 personnes
40 minutes de préparation
5 à 6 heures de refroidissement

1 bol
 1 saladier
 1 moule à terrine de 25 cm
 1 batteur électrique
 400 g de chocolat amer
 125 g de beurre
 4 jaunes d'œufs
 75 g de sucre glace
 50 cl de crème fleurette fouettée

Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au micro-ondes ou au bain-marie. Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez les deux préparations avec un fouet puis ajoutez délicatement la crème. Tapissez un moule à terrine de film plastique et versez-y le mélange. Laissez au réfrigérateur pendant 5 à 6 heures.



Pas question de parler ici des associations et mariages bizarres à la mode depuis un certain temps. Des ganaches au poivre ou au roquefort, c'est rigolo de goûter ça chez les grands spécialistes, pour surprendre et affiner un peu le palais. Mais quand on cuisine pour des amis ou de la famille, je trouve qu'il vaut mieux éviter ce côté expérimental branché... Mariez la simplicité à de bons ingrédients, et le tour est joué. Les agrumes et les fruits rouges donnent du goût et de la légèreté aux desserts au chocolat, qui risquent de sembler rapidement écœurants.

Les agrumes

L'amertume des agrumes s'accorde bien avec le chocolat. Voici quelques « trucs » qui feront de vos gâteaux, mousses, tartes, etc. les plus simples des desserts dignes des dîners les plus chic.

Kumquats

On les trouve frais au rayon fruits exotiques des grandes surfaces. Très mignons mais vraiment très amers, il vaut mieux, avant de les servir, les confire dans un sirop de sucre, entiers ou coupés en rondelles. On les trouve déjà confits sur les marchés et dans les épiceries fines.

Oranges et clémentines

Une des saveurs qui se marient le mieux au chocolat, qu'il soit noir, au lait ou blanc. Utilisez les zestes râpés pour donner un goût un peu plus rare à vos préparations au chocolat. Vous pouvez aussi prélever les zestes avec un zesteur ou un économètre, les blanchir (en les trempant 30 secondes dans de l'eau frémissante) puis les confire dans un sirop de sucre. On trouve des fruits entiers confits délicieux au marché, sur les stands spécialisés en fruits secs, chez les confiseurs ou dans les épiceries fines.

Citrons, citrons verts et pamplemousses

Ils font moins l'unanimité que les oranges, mais une ganache au citron faite par un grand chocolatier est vraiment quelque chose d'inoubliable...

Agrumes confits

Pour 6 portions
20 minutes de cuisson

1 casserole

250 g de sucre
6 ou 7 kumquats ou le zeste de 3 clémentines,
de 2 citrons ou d'1 grande orange, taillé en lanières
50 cl d'eau

Mettez l'eau, les zestes ou les kumquats et le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux pour dissoudre le sucre. Laissez bouillir doucement pendant 20 minutes afin d'obtenir un sirop; laissez refroidir.

Les fruits rouges

Certains fruits rouges semblent avoir été créés tout spécialement pour se marier avec le chocolat. Les framboises et les cassis viennent tout de suite à l'esprit, mais essayez aussi les groseilles, les airelles, les myrtilles, les cerises et les mûres, pour changer un peu. Inutile de les cuisiner lorsqu'ils sont de saison (à l'exception des airelles).

Il suffit d'en servir quelques-uns pour accompagner un gâteau, avec une cuillerée de crème fraîche par exemple.

En coulis, ils ajoutent une touche d'onctuosité à un gâteau un peu sec. Hors saison, vous trouverez une grande variété de fruits rouges surgelés, très bien cuisinés avec un tout petit peu d'eau et de sucre.

Pour obtenir un coulis plus fin, tamisez-le pour enlever les pépins et ajoutez du sucre glace pour que le mélange soit plus doux.

D'autres fruits acides comme les abricots, les pommes vertes, les ananas, les mangues et les fruits de la passion s'entendent très bien avec le chocolat.

Airelles aux zestes d'orange

Pour 6 personnes
5 minutes de cuisson

1 casserole

250 g d'airelles fraîches ou surgelées
75 g de sucre
2 à 3 cuillerées à soupe d'eau
le zeste d'une petite orange

Mettez les airelles avec l'eau et le sucre dans une casserole et faites cuire pendant 5 minutes environ. Les airelles rendront du jus mais la plupart d'entre elles resteront entières. Ajoutez le zeste, un peu plus de sucre si le goût est trop acide, et laissez refroidir. Servez en accompagnement de pavés ou de gâteaux au chocolat noir.



Caramel express

Pour environ 5 cuillères à soupe de caramel
3 minutes de cuisson

1 petite casserole à fond épais
1 marbre ou 1 tapis de cuisson en silicone

100 g de sucre semoule

Couvrez le fond de la casserole de sucre, et chauffez à feux doux.

Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre se caramélise et devienne complètement transparent.

Attention, ne le cuisez pas trop afin d'éviter un goût âcre.

Versez directement sur un marbre ou sur un tapis de cuisson en silicone en réalisant rapidement les formes que vous souhaitez.

IDÉES • Vous pouvez aussi y ajouter des noisettes, amandes ou même des cacahuètes pour encore plus de croquant.

Ajoutez 1 cuillerée à café de cacao en poudre pour un goût chocolaté.

Avec de la crème fleurette et du beurre salé, vous obtiendrez une délicieuse sauce onctueuse au caramel. Ne vous inquiétez pas si le caramel « crache » beaucoup et durcit. En le remuant et en le chauffant doucement il refondra.

CONSEIL NETTOYAGE • Vous pouvez facilement laver la casserole en la remplissant d'eau chaude et en la laissant sur le feu le temps que tout le sucre se dissolve.

Amandes grillées et caramélisées

3 minutes de préparation

Pour 6 tuiles

1 bol
1 tapis en silicone ou du papier sulfurisé
1 plaque allant au four

150 g d'amandes effilées, hachées ou en bâtonnets

2 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne
1 cuillère à soupe de sucre glace

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le sirop avec les amandes.

À l'aide d'un emporte-pièce, d'un cercle ou juste avec le dos de la cuillère, déposez des ronds sur le tapis ou le papier sulfurisé.

Parsemez de sucre glace et faites griller pendant 2 minutes environ jusqu'à ce que les amandes soient bien dorées.

Sortez du four, redonnez une forme si nécessaire pendant que le caramel est encore liquide puis laissez refroidir et durcir complètement.

Réservez vos préparations dans un récipient hermétique si vous souhaitez les servir le lendemain. Il vaut toujours mieux les préparer seulement quelques heures avant le repas car elles risqueraient de prendre l'humidité de la pièce et de se ramollir.

IDÉE • Pour de jolies formes irrégulières, mettez simplement une couche d'amandes sur le tapis, laissez refroidir et durcir puis cassez-la en morceaux.



ELLES FONT TOUJOURS BEAUCOUP D'EFFET, surtout si vous vous donnez la peine de préparer votre pâte vous-même. Ces recettes sont tellement faciles que vous n'achèterez plus votre pâte en rouleaux tout prêts. Une petite chose : équipez-vous de vrais noyaux de cuisson pour lester la pâte quand vous la cuirez à blanc. Ils conduisent mieux la chaleur et cuisent la pâte plus uniformément. Vous gaspillerez également moins de pois chiches ou de haricots rouges... et vous ne risquerez pas de faire une mauvaise surprise — un peu trop croquante — à vos invités, si vous en oubliez un au fond de la tarte... La chaîne qui figure sur la photo est géniale, car il faut parfois récupérer des noyaux avec la pointe d'un couteau.

Pâtes à tarte

Pâte sablée

Pour une tarte de 26 cm de diamètre environ
5 minutes de préparation
2 heures de refroidissement

1 saladier
du film alimentaire

250 g de farine
125 g de beurre très froid coupé en petits dés
2 cuillerées à soupe de sucre
3 à 4 cuillerées à soupe d'eau très froide

Mettez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte ressemble à de la chapelure. Vous pouvez aussi faire cette préparation dans un robot. Creusez un puits au centre et versez-y l'eau ; mélangez avec une cuillère en bois puis avec les mains afin de former une boule. Couvrez de film alimentaire et faites refroidir la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures au moins avant de l'utiliser.

Pâte sablée au chocolat

Pour une tarte de 28 cm de diamètre environ
5 minutes de préparation
2 heures de refroidissement

1 saladier
du film alimentaire

250 g de farine
100 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 cuillerée à soupe de cacao en poudre
200 g de beurre très froid coupé en dés
2 jaunes d'œufs, légèrement battus avec
1 cuillerée à soupe d'eau

Mettez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Vous pouvez aussi faire cette préparation dans un robot. Creusez un puits au centre et ajoutez-y les jaunes d'œufs. Mélangez avec une cuillère en bois puis avec les mains afin de former une boule. Couvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant son utilisation.

Pâte sablée aux amandes

Pour une tarte de 30 cm de diamètre environ
ou une dizaine de tartelettes de 10 cm
5 minutes de préparation
1 heure de refroidissement

1 saladier
du film alimentaire

150 g de farine
1 pincée de sel
50 g d'amandes en poudre
50 g de sucre glace
100 g de beurre très froid coupé en petits dés
1 jaune d'œuf
2 cuillerées à soupe d'eau très froide

Mettez la farine, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes dans le saladier. Ajoutez le beurre et mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que cela ressemble à de la chapelure. Battez très légèrement le jaune d'œuf avec l'eau et versez-le dans le saladier. Mélangez avec une cuillère en bois puis avec les mains afin de former une boule que vous emballerez de film alimentaire avant de la mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

IDÉE • Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par des noisettes.

Cuisson à blanc

Étalez la pâte et garnissez-en le moule. Remplissez de noyaux de cuisson ou de haricots rouges, de pois chiches, etc., et faites cuire entre 15 et 20 minutes au four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir avant de verser la crème au chocolat.



Les garnitures

Chocolat blanc

Pour une tarte de 26 cm de diamètre environ
15 minutes de préparation
1 heure de refroidissement

3 bols
1 batteur électrique

1 feuille de gélatine alimentaire
150 g de chocolat blanc
1 jaune d'œuf
20 cl de crème fleurette
1 cuillerée à soupe d'eau très chaude

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide, puis faites-la dissoudre dans l'eau chaude. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie puis laissez légèrement refroidir avant d'ajouter le jaune d'œuf et la gélatine. Laissez refroidir complètement. Fouettez la crème fleurette, incorporez-la au mélange au chocolat et garnissez le fond de tarte. Laissez prendre au réfrigérateur.

Chocolat noir

Pour une tarte de 28 cm de diamètre environ
10 minutes de préparation
1 heure de refroidissement

1 casserole
1 grand bol

20 cl de crème fleurette
300 g de chocolat noir
3 jaunes d'œufs
40 g de beurre

Faites chauffer la crème, versez-la sur le chocolat et remuez bien. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs et le beurre. Versez sur le fond de tarte et laissez refroidir.

IDÉE • Une fois le fond de tarte refroidi, écrasez à la fourchette 200 g de framboises avec un peu de sucre et chemisez-en votre fond de tarte avant de verser la crème au chocolat.

Chocolat praliné

Pour une tarte de 28 cm de diamètre environ
5 minutes de préparation

1 casserole
1 grand bol

50 g de chocolat noir
250 g de gianduja ou de chocolat praliné en tablette
20 cl de crème fleurette

Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat et la gianduja. Remuez bien et étalez sur le fond de tarte cuit. Laissez refroidir.

Chocolat au lait et au caramel

Pour une tarte de 28 cm de diamètre environ
10 minutes de préparation

2 casseroles
1 bol

25 cl de crème fleurette
250 g de chocolat au lait
50 g de sucre

Faites un caramel en chauffant le sucre dans une casserole à fond épais, versez dessus la crème portée à ébullition. Versez ensuite la crème sur le chocolat et remuez bien. Étalez sur le fond de tarte cuit.





Chocolat à croquer

Avec un café, après le dîner ou le déjeuner, il m'en faut du très bon, du très noir... et très peu.

Mais gare aux amandes, noisettes et autres cacahuètes enrobées d'une substance chocolatée, qui tachent et qui croquent, et disparaissent en bouche en 10 secondes: ce n'est pas le moment. Ces petites bouchées à croquer avec le café ont toujours beaucoup de succès et remplacent souvent chez moi le dessert, surtout au déjeuner.

Avec un café, à 11 heures, ou un thé, à 16 heures, des petits gâteaux bien croquants sont toujours les bienvenus.



Orangettes

Pour 30 pièces environ
30 minutes de préparation

1 casserole
1 feuille guitare ou 1 feuille de papier sulfurisé

125 g de bon chocolat noir
100 g d'aiguillettes d'oranges confites

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Trempez une aiguillette à la fois dans le chocolat, enrobez-la bien, égouttez-la et posez-la sur la feuille guitare ou de papier sulfurisé. Laissez refroidir.

Tuiles

Pour 20 pièces environ
30 minutes de préparation
30 minutes à 1 heure de refroidissement

1 feuille guitare ou 1 feuille de papier sulfurisé
1 plaque à tuiles
1 paire de ciseaux

200 g de bon chocolat (noir, blanc ou au lait)
1 cuillerée à soupe de noisettes ou d'amandes hachées et grillées ou d'éclats de fèves de cacao

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, puis mélangez-y les amandes, les noisettes ou les éclats de fèves. Formez des disques très fins sur la feuille guitare, par rangées de quatre. Quand le chocolat commence à se figer sans durcir, découpez avec une paire de ciseaux des bandes dans la feuille, et posez-les sur une gouttière à tuiles. Laissez durcir complètement, retournez les tuiles et retirez délicatement la bande de papier.





Truffles

Pour 30 à 40 truffles
5 minutes de préparation
2 heures de refroidissement

1 casserole
1 saladier

La ganache

450 g de bon chocolat
25 cl de crème fleurette fraîche

La déco

poudre de cacao
noisettes ou amandes grillées en poudre
éclats de fèves de cacao
chocolat noir ou blanc râpé

Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat en pastilles, râpé ou coupé en tout petits morceaux.

Mélangez doucement avec une cuillère.

Laissez refroidir.

Formez des petites boules avec les doigts et enrobez-les de chocolat blanc, noir, de poudre de cacao, d'éclats de fèves de cacao, de noisettes ou d'amandes grillées.

Rochers

Pour 20 pièces environ
40 minutes de préparation

1 plaque allant au four
1 casserole
1 feuille guitare ou de papier sulfurisé

110 g d'amandes en bâtonnets
2 cuillerées à soupe de sirop de sucre
1 cuillerée à soupe de sucre glace
135 g de bon chocolat noir ou au lait

Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez les amandes avec le sirop de sucre et formez des petits tas sur une plaque antiadhésive allant au four. Parsemez de sucre glace et laissez griller et caraméliser 2 à 3 minutes au four.

Laissez refroidir. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie et trempez-y les rochers un par un avant de les poser sur la feuille guitare ou de papier sulfurisé.

IDÉE • Si vous ne trouvez pas dans le commerce d'amandes prêtes à l'emploi, faites-les vous-même en taillant des bâtonnets dans le sens de la hauteur.





Pruneaux fourrés à la ganache

Le mélange chocolat/pruneaux est remarquable, et fait ressortir les arômes de réglisse des fruits. Une petite friandise à servir en dessert au déjeuner, ou bien avec le café si le dessert a été vraiment très raisonnable.

Pour 6 personnes
5 minutes de préparation
10 minutes de refroidissement

1 saladier
1 casserole
1 batteur électrique
1 poche à douille

12 ou 18 pruneaux d'Agen dénoyautés
150 g de chocolat noir
15 cl de crème fleurette

Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat coupé en tout petits morceaux. Laissez la crème faire fondre un peu le chocolat puis remuez afin d'obtenir un mélange lisse et brillant. Fouettez ensuite au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit moussueux et froid. Ouvrez les pruneaux en forme de papillon. Remplissez la poche de ganache et déposez-en un bon trait à l'intérieur de chaque pruneau, refermez sans trop appuyer.

IDÉE • Enrobez les pruneaux avec 300 g de chocolat noir fondu. Vous pouvez aussi ajouter 1 ou 2 cuillerées d'armagnac à la ganache.

Mendiants

Pour 25 pièces environ
30 minutes de préparation

1 feuille guitare ou 1 feuille de papier sulfurisé
125 g de chocolat noir
15 g de pistaches vertes
20 g de raisins secs
30 g d'amandes émondées
50 g d'aiguillettes d'oranges confites

Posez une feuille guitare ou de papier sulfurisé sur un marbre ou sur une surface froide et lisse. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Déposez sur la feuille une petite cuillerée à café de chocolat fondu et étalez-le en disque avec le dos de la cuillère. Faites-en plusieurs à la suite pour éviter que le chocolat ne refroidisse trop vite. Sur chaque palet posez un grain de raisin, une pistache, une amande et une demi-aiguillette d'orange, et laissez refroidir complètement.

Les mendiants sont prêts lorsqu'ils se décollent facilement du papier.

Fruits enrobés

Pour 400 g
5 minutes de préparation
30 minutes à 1 heure de refroidissement

1 bol
1 feuille guitare ou 1 feuille de papier sulfurisé
1 broche à tremper ou 2 fourchettes

250 g de chocolat
200 g de fruits secs (abricots, pruneaux, dattes, figues, poires, etc.)

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Laissez tomber les fruits un par un dans le chocolat fondu, enrobez-les parfaitement, sortez-les et égouttez-les avec 2 fourchettes ou mieux encore avec une broche à tremper de chocolatier. Posez-les sur la feuille guitare ou de papier sulfurisé et laissez durcir à température ambiante.

Palets

Pour 400 g
10 minutes de préparation
30 minutes à 1 heure de refroidissement

1 bol
1 feuille guitare ou 1 feuille de papier sulfurisé
1 cuillère à soupe

250 g de chocolat
200 g de noisettes, amandes...

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez les fruits secs au chocolat tout en remuant délicatement. Déposez, sur la feuille guitare, des petits tas du mélange chocolaté. À l'aide du dos d'une cuillère à soupe, tassez un peu afin de former de petits cercles. Laissez durcir à température ambiante.







Œufs de Pâques

Voici une activité saine et facile pour les petits loups au moment de Pâques. Votre seul vrai effort sera de trouver un moule à œufs chez un spécialiste ou un fournisseur pour professionnels. Vous trouverez quelques adresses à la fin du livre.

Pour 4 moitiés d'œufs d'une dizaine de centimètres de haut
25 minutes de préparation
40 minutes de durcissement au réfrigérateur

1 casserole
1 saladier
1 moule à œufs

450 g de chocolat noir ou au lait
1 paquet de céréales pour le petit déjeuner
ou 2 paquets de crêpes dentelle écrasées

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Mélangez le chocolat fondu avec les céréales ou les crêpes en morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés de chocolat.

Maintenant, vous avez le choix entre :

- remplir complètement les moules afin de fabriquer des demi-œufs solides ;
- enduire la surface des moules d'une couche de préparation pour obtenir des demi-œufs creux. La première option est certainement la plus facile pour des enfants ; la seconde demande un peu de doigté. Il faut commencer par le centre du moule, et rajouter du mélange en « construisant » les bords peu à peu. Ne tassez pas trop le mélange contre les parois du moule : vous perdriez l'aspect rugueux, si joli, de l'œuf.

Laissez refroidir et durcir au réfrigérateur pendant 40 minutes environ. Tordez le moule comme un bac à glaçons pour détacher le demi-œuf et démoulez.

Décorez avec des rubans. Les enfants peuvent aussi emballer leurs chefs-d'œuvre dans du papier cellophane, fabriquer de jolies étiquettes et les offrir.

Petits sujets moulés

Dans cette recette plus encore que dans les autres, la qualité du chocolat est la clef du succès. Le chocolat de couverture, riche en beurre de cacao, est parfait pour tous les moulages, petits ou grands.

Pour 50 petits sujets
10 minutes de préparation
30 minutes à 1 heure de refroidissement environ

1 moule à petits sujets
1 feuille guitare ou 1 feuille de papier sulfurisé
1 spatule coudée (voir page 150)

300 g de bon chocolat

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

1 Versez dans le moule et remplissez tous les sujets. Répartissez bien le chocolat en tapant le bord du moule pendant quelques secondes pour faire remonter toutes les bulles d'air : elles formeraient de petits trous à la surface des sujets démoulés.

2 Raclez le chocolat excédentaire au-dessus de la feuille guitare ou d'un saladier. Veillez à ne pas laisser de chocolat entre les sujets : cela rendrait le démoulage plus difficile et leurs contours ne seraient pas nets.

3 Laissez refroidir à température ambiante pendant quelques minutes, puis mettez le moule dans un endroit frais ou au réfrigérateur pendant 30 minutes à 1 heure.

4 Vous pourrez démouler quand le chocolat se sera rétracté des bords. Pour procéder au démoulage, tordez légèrement le moule comme vous le feriez pour un bac à glaçons. Si le chocolat se décolle en émettant un petit bruit, vous pouvez retourner doucement le moule et faire sortir les sujets. Si vous n'entendez rien, remettez le moule au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes.

IDÉE • Si vous avez tempéré, les sujets resteront brillants, sinon ils risquent de se ternir au bout de 24 heures ; mais d'ici là, ils seront peut-être mangés ! Utilisez le chocolat en excédent pour confectionner un gâteau, une mousse ou un chocolat chaud.



QUELQU'UN DEVRAIT METTRE EN FLACON L'ODEUR DE CES BISCUITS LORSQU'ILS CUISENT. Quand elle se répand dans ma cuisine, je me prendrais facilement pour une mère/épouse/maîtresse de maison parfaite.

Cookies aux flocons d'avoine

Pour une vingtaine de cookies
15 minutes de préparation
30 minutes de refroidissement
20 minutes de cuisson

1 bol
1 plaque allant au four
du papier sulfurisé ou 1 tapis en silicone

70 g de flocons d'avoine (ceux de vos petits déjeuners)
210 g de beurre salé en pommade
100 g de sucre glace
220 g de farine
1 cuillerée à café de levure chimique
50 g de chocolat au lait
50 g de chocolat noir

Faites chauffer le four à 150 °C.
Battez le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et léger.
Ajoutez la farine, la levure et les flocons d'avoine et mélangez avec les doigts afin d'obtenir une pâte assez ferme.
Formez un rouleau de 10 cm de diamètre environ, emballez-le dans du film alimentaire et mettez-le au réfrigérateur pendant 30 minutes.
Sortez le rouleau, tranchez des rondelles d'un demi-centimètre, placez sur du papier sulfurisé beurré ou un tapis en silicone posé sur une plaque allant au four et enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessus des cookies soit doré. Sortez du four, laissez refroidir quelques minutes sur la plaque puis posez sur une grille. Lorsqu'ils sont complètement refroidis, décorez les cookies à l'aide d'une cuillère à café, les uns avec du chocolat noir fondu, les autres avec du chocolat au lait, ou mélangez les deux.

Cookies au chocolat, noix de macadamia et sirop d'érable

Pour une trentaine de cookies
10 minutes de préparation
5 ou 6 heures de réfrigération de la pâte
10 minutes de cuisson

du papier sulfurisé ou un tapis en silicone
1 bol

150 g de cassonade
170 g de beurre salé en pommade
2 cuillerées à soupe de sirop d'érable
1 œuf battu
280 g de farine
60 g de pépites de chocolat au lait ou noir
40 g de noix de macadamia hachées (prenez des noix de pécan, des noix ou des noisettes si vous ne trouvez pas de noix de macadamia)

Faites chauffer le four à 190 °C.
Battez la cassonade et le sirop d'érable avec le beurre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et léger. Ajoutez l'œuf en battant toujours. Versez ensuite la farine, les noix et le chocolat et mélangez avec une cuillère en bois. Formez un rouleau avec la pâte, emballez-le de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 5 ou 6 heures.
Sortez la pâte, coupez-la en rondelles d'un demi-centimètre et posez sur du papier sulfurisé, ou un tapis en silicone, sur une plaque allant au four.
Faites cuire pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le dessus des cookies soit doré. Laissez refroidir sur une grille.



Cookies aux flocons d'avoine



Cookies au chocolat,
noix de macadamia et sirop d'érable



Biscotti

Pour 30 biscuits environ
20 minutes de préparation
35 minutes de cuisson
40 minutes de refroidissement

1 bol
1 batteur électrique
1 plaque allant au four
du papier sulfurisé ou 1 tapis en silicone

210 g de farine
1 sachet de levure chimique
225 g de sucre
75 g de beurre en pommade
4 œufs
1 cuillère à café d'extrait de vanille
250 g de pépites de chocolat noir

Battez le sucre et le beurre. Ajoutez les œufs un par un, puis l'extrait de vanille. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez bien. Posez sur le tapis en silicone ou le papier sulfurisé deux rectangles de mélange de 25 cm de long et 10 cm de large. Réfrigérez pendant 30 minutes.

Faites chauffer le four à 180 °C et faites cuire les biscotti pendant 25 minutes environ. Le dessus doit être craquelé et un couteau doit sortir propre lorsqu'il est enfoncé dans le centre du gâteau. Sortez du four et laissez refroidir 10 minutes. Baissez le four à 150 °C.

Faites glisser les gâteaux sur une planche; coupez en diagonale des barres de 2 cm d'épaisseur dans la pâte chaude.

Remettez les biscotti sur les côtés et faites cuire de nouveau de 5 à 8 minutes par côté. Le dessus doit être bien doré.

Laissez refroidir et dégustez en trempant dans un bon café.

Florentins (enfin, presque !)

Il y a des recettes qui nous échapperont toujours ! J'ai essayé de les réussir, les vrais florentins, testé trois versions de recettes et utilisé des kilos de cerises et de fruits confits. Mais je n'y suis jamais arrivée, je ne sais pas pourquoi ! Alors voici ma recette à moi qui contient la plupart des ingrédients (sauf le stress) du florentin exemplaire.

Pour une douzaine de gâteaux
20 minutes de préparation
25 minutes de cuisson

1 plaque à biscuits
1 casserole
1 saladier
1 feuille guitare
1 feuille de papier sulfurisé

100 g de beurre
100 g de cassonade
100 g de miel
75 g de fruits confits hachés
100 g de cerises confites
50 g de raisins secs
100 g d'amandes effilées
100 g de farine
100 g de chocolat noir ou au lait

Faites chauffer le four à 180 °C.

Beurrez une plaque à biscuits de 18 x 28 cm environ. Placez la feuille de papier sulfurisé au fond.

Faites chauffer le beurre, la cassonade et le miel jusqu'à ce que la cassonade soit complètement dissoute. Hors du feu, ajoutez les cerises, les raisins, les fruits confits, les amandes effilées et la farine. Mélangez bien. Versez sur la plaque et faites cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Laissez refroidir dans le moule pendant 5 minutes, puis tracez des carrés avec un couteau: ils seront faciles à découper lorsqu'ils seront froids.

Une fois que tout a refroidi, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Découpez des morceaux avec les doigts et trempez-en une face dans le chocolat puis laissez de nouveau refroidir et durcir sur une feuille guitare ou une feuille de papier sulfurisé.





Shortbread au chocolat

Pour 6 à 8 personnes
Pour une vingtaine de gâteaux
15 minutes de préparation
50 minutes de cuisson

1 bol
1 plat rond flûté

250 g de beurre salé très froid coupé en petits dés
85 g de sucre
300 g de farine
25 g de cacao en poudre

Préchauffez le four à 150 °C.
Travaillez le beurre, le sucre, la farine et le cacao avec les doigts ou au robot pour obtenir un mélange sableux. Pétrissez 1 minute sur une surface froide et légèrement farinée. Pressez la pâte avec les doigts dans le plat préalablement beurré.

- cuire 50 minutes à 150 °C.
- couper en triangles au sortir du four
- saupoudrer de sucre. Laissez refroidir sur le plat.

Shortbread aux pistaches et au gingembre

Pour 6 à 8 personnes
Pour une quinzaine de gâteaux
15 minutes de préparation
50 minutes de cuisson en tout

2 bols
1 plaque allant au four ou un tapis en silicone
1 feuille guitare ou une feuille de papier sulfurisé

250 g de beurre salé très froid coupé en petits dés
85 g de sucre
330 g de farine
50 g de pistaches
3 cuillerées à soupe de gingembre confit coupé en petits dés
150 g de chocolat noir, blanc ou au lait

Préchauffez le four à 180 °C.
Travaillez le beurre, le sucre et la farine avec les doigts ou au robot pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez les pistaches et le gingembre. Pétrissez 1 minute sur une surface froide et légèrement farinée.
Roulez sur une surface froide et découpez les formes qu'il vous plaira.
Posez sur une plaque allant au four ou sur un tapis en silicone, et faites cuire 25 à 30 minutes.
Sortez du four, parsemez de sucre, laissez refroidir quelques minutes puis mettez sur une grille.
Faites fondre le chocolat et trempez-y le shortbread. Laissez refroidir de nouveau sur une feuille guitare ou une feuille de papier sulfurisé.



Cookies aux deux chocolats et beurre de cacahuètes

Avec deux sortes de pépites de chocolat et du cacao en poudre, cette recette ne lésine pas sur le goût chocolaté. Le côté salé des cacahuètes s'y mêle merveilleusement. Ces cookies très riches sont vraiment meilleurs quand ils sont tout petits.

Pour 36 cookies environ
15 minutes de préparation
15 minutes de cuisson

2 plaques de cuisson
papier sulfurisé ou tapis de cuisson en silicone
2 bols

Les cookies

120 g de farine
120 g de cacao en poudre
1 1/2 cuillerée à café de levure chimique
120 g de chocolat noir
120 g de chocolat au lait coupé en morceaux de 1 cm environ
120 g de beurre salé
300 g de sucre
3 œufs battus

La garniture

150 g de beurre de cacahuètes
50 g de sucre glace

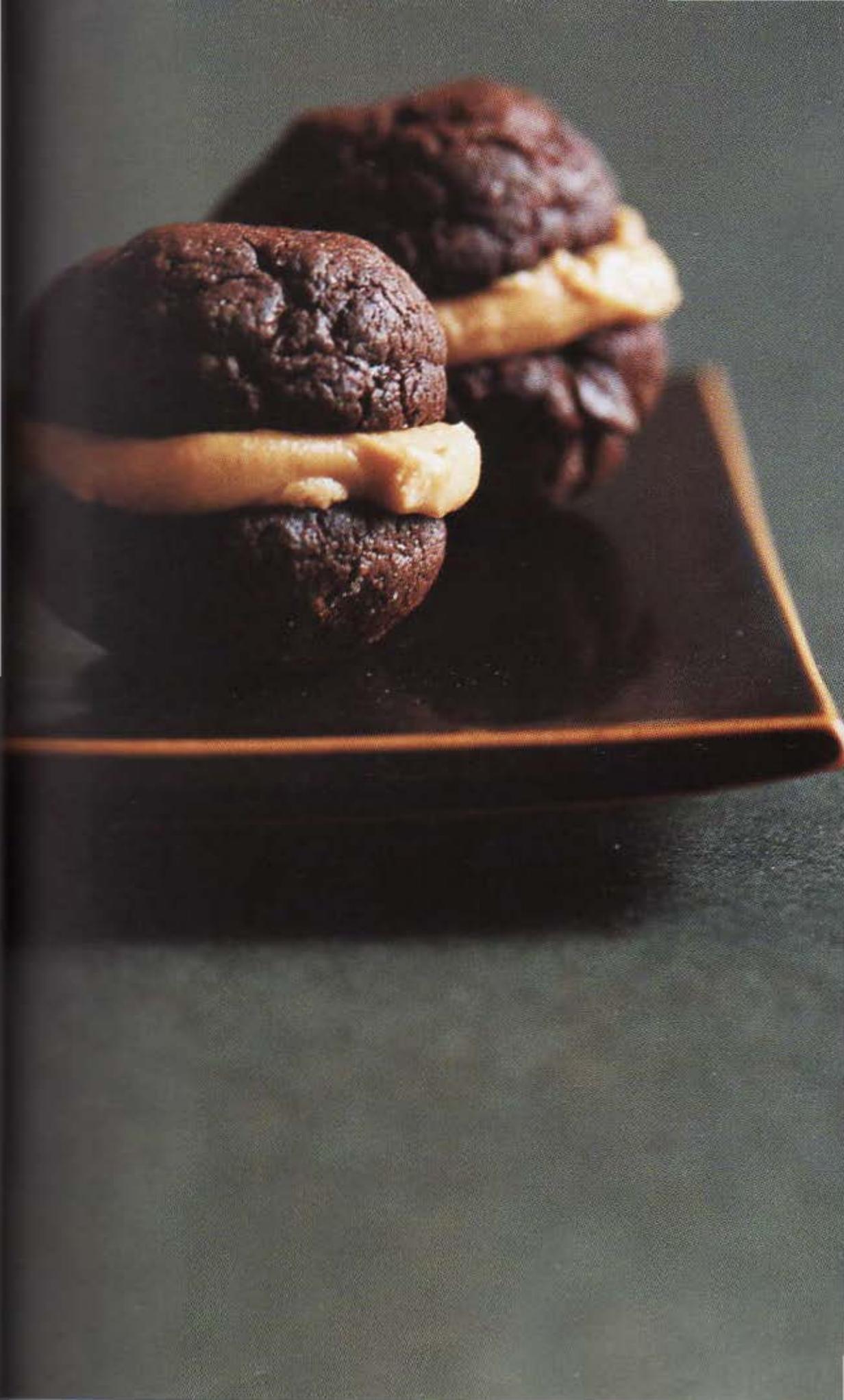
Faites chauffer le four à 170 °C.
Faites fondre le chocolat noir avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
Laissez refroidir avant d'y ajouter le sucre puis les œufs. Ajoutez la farine, la levure et le cacao et mélangez bien avant d'incorporer le chocolat au lait.

Prélevez une cuillerée à café de la pâte et faites-en une petite boule entre vos paumes avant de l'aplatir légèrement sur la plaque.

Répétez l'opération en laissant 5 cm environ entre deux cookies, puis faites cuire pendant 12 à 15 minutes. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

Mélangez le beurre de cacahuètes et le sucre glace. Mettez-en sur un cookie et posez un autre cookie par-dessus, en appuyant légèrement pour qu'ils tiennent bien entre eux.

Servez avec le café ou en dessert avec de la glace à la vanille.





Tiramisù au chocolat

Un grand classique, au bord de la banalisation à cause de toutes les mauvaises imitations industrielles qui envahissent les rayons des supermarchés. Voici donc une recette plus que classique, en guise de soutien moral au tiramisù – avec un peu de chocolat noir, histoire de justifier la présence de cette recette ici...

Pour 6 personnes

30 minutes de préparation

5 heures de refroidissement

1 plat de service ou 6 coupes individuelles
2 bols
1 batteur électrique

25 cl de café fort tiédi
6 œufs dont vous aurez séparé les blancs
des jaunes
110 g de sucre
500 g de mascarpone
1 verre d'amarétto ou de marsala
30 biscuits à la cuiller
4 cuillerées à soupe de cacao en poudre
200 g de chocolat noir

Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone en continuant de battre. Montez trois des blancs en neige et ajoutez-les au mélange mascarpone/œufs/sucre.

Ajoutez l'amarétto au café; trempez rapidement les biscuits dans le mélange et disposez-les au fond du ou des récipients. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Recouvrez de crème puis d'une fine couche de chocolat fondu.

Renouvelez l'opération afin de constituer la seconde couche.

Recouvrez d'un film alimentaire et laissez refroidir au moins 5 heures au réfrigérateur.

Parsemez de cacao en poudre juste avant de servir.



Banoffee

Chez les Anglo-Saxons, le Banoffee est un dessert presque galvaudé à force d'être populaire. La raison de ce succès extraordinaire ? La saveur unique du mélange d'ingrédients nécessaires à sa confection : des bananes avec du caramel, sur une base biscuitée avec une pointe de sel. Il ne manquait que le chocolat.

Pour 6 personnes

2 heures de préparation pour le caramel

20 minutes pour le reste

2 heures de refroidissement

6 cercles de 8 cm de diamètre
1 casserole
2 bols
1 batteur électrique
6 assiettes

1 paquet de *digestive biscuits*, au rayon anglo-saxon de votre supermarché. À défaut, des sablés feront l'affaire, vous ajouterez alors une pincée de sel

3 bananes

le jus d'un citron

1 boîte de lait concentré sucré

50 g de beurre salé

200 g de chocolat au lait

un peu de crème fleurette fouettée pour la garniture

Percez un petit trou dans la boîte de lait concentré, posez-la dans une casserole d'eau frémissante et laissez bouillir à petit feu pendant 2 heures. Sortez la boîte de la casserole et laissez-la refroidir.

Écrasez les biscuits: Faites fondre le beurre, mélangez-le aux biscuits écrasés et pressez le mélange au fond des cercles posés sur 6 assiettes. Laissez refroidir.

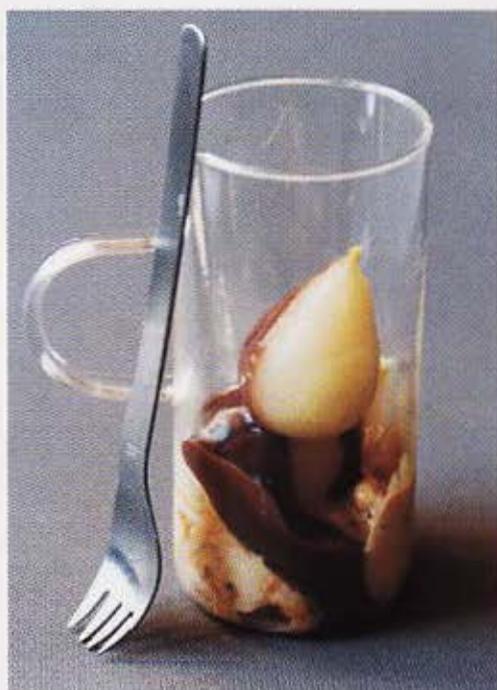
Coupez les bananes en rondelles, roulez-les dans le jus de citron pour qu'elles ne s'oxydent pas, et disposez-les sur les bases de biscuit.

Répartissez le lait caramélisé sur les bananes.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Faites couler du chocolat sur le caramel et laissez refroidir puis durcir au réfrigérateur 1 ou 2 heures.

Juste avant de servir, fouettez la crème fleurette, puis ôtez délicatement les cercles en appuyant sur les disques au chocolat ; garnissez d'un peu de crème fouettée et laissez le tout s'écrouler gentiment et délicieusement dans chaque assiette.





Poires Belle-Hélène

La version classique demande de la glace à la vanille, des poires pochées et une sauce riche et chaude au chocolat (les puristes pourront utiliser la recette de la sauce de la page 18).

La recette qui suit est légèrement arrangée, des arômes ont été rajoutés pour varier un peu. Le mélange poire/caramel/chocolat/café est excellent, ainsi que le contraste des températures. J'utilise une glace avec des petits morceaux de caramel pour donner un peu de croquant.

Pour 6 personnes
15 minutes de préparation

6 coupes à glace
2 casseroles

12 grosses poires ou 12 petites en boîte
1/2 litre de glace au caramel
1 sauce chocolat-café (page 18)

Déposez les poires dans chaque coupe, ajoutez la glace et versez dessus la sauce chaude. Servez immédiatement.

Madeleines au chocolat et au miel

Pour une quarantaine de petites madeleines
ou une vingtaine de grandes
10 minutes de préparation
1 heure de refroidissement
8 à 10 minutes de cuisson par plaque

1 saladier
1 plaque à madeleines en silicone (si possible)

150 g de chocolat noir
70 g de beurre
5 œufs dont vous aurez séparé les blancs des jaunes
125 g de sucre
4 cuillerées à soupe de miel
150 g de farine

Faites chauffer le four à 190 °C. Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie ; laissez refroidir. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit épais et devienne jaune pâle. Ajoutez le chocolat fondu, le miel, le sucre et la farine, en battant rapidement le mélange après chaque nouvel ingrédient.

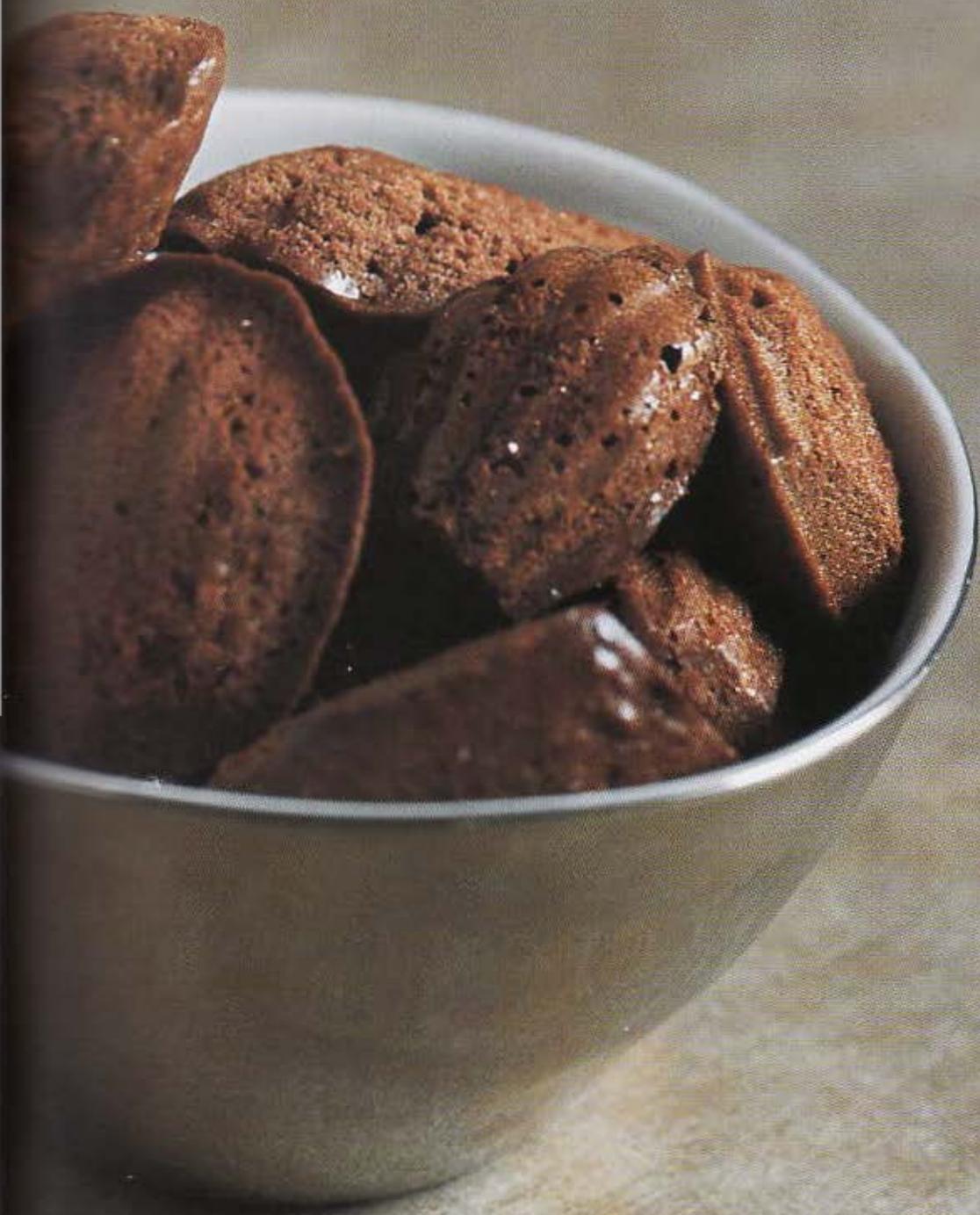
Battez les blancs en neige pas trop ferme et incorporez-les à la pâte. Laissez refroidir la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Si vous utilisez un moule en silicone, pas besoin de le beurrer ; avec un moule classique, prenez soin de bien enduire les creux.

Mettez une cuillerée à café rase de pâte dans les petits moules, une bien pleine dans les plus grands.

Faites cuire 8 à 10 minutes, selon la taille des madeleines. Elles doivent être juste bombées sur le dessus.

Sortez du four et laissez refroidir un peu avant de démouler.



Pudding à l'envers à la mangue, à l'ananas et au gingembre

Une variation sur le pudding qui n'a rien à voir avec la version en polystyrène supersucriée des cantines de ma jeunesse.

Pour 8 personnes

15 minutes de préparation

45 minutes de cuisson

3 bols

1 batteur électrique

1 moule à gâteau carré ou 1 plat à gratin

1 feuille de papier d'aluminium

1 mangue et 1/4 d'ananas frais

1 cuillerée à soupe de gingembre confit coupé en petits morceaux (si vous n'en trouvez pas, prenez 2 ou 3 cuillerées à café de gingembre en poudre selon votre goût)

250 g de chocolat noir haché ou en pastilles

110 g de beurre

80 g de farine

2 œufs

75 g de sucre

1 cuillerée à café de levure chimique

Beurrez un plat à gratin ou un moule à gâteau carré de 22 cm de côté environ.

Faites chauffer le four à 180 °C.

Épluchez la mangue et le morceau d'ananas, et coupez-les en cubes de 2 cm de côté environ.

Faites fondre 175 g du chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.

Battez ensemble le sucre et les œufs puis ajoutez le chocolat et le beurre fondus.

Ajoutez délicatement la farine, la levure chimique, le reste du chocolat en morceaux et le gingembre.

Posez les fruits dans le plat et recouvrez-les du mélange.

Faites cuire pendant 45 minutes en recouvrant de papier d'aluminium après 30 minutes.

Démoulez et servez, côté fruits vers le haut.





Trifle à la forêt-noire

Le même principe que le gâteau très kitsch, mais sous une forme différente et avec un peu plus de chocolat.

Pour 12 personnes

30 minutes de préparation

20 minutes de cuisson

2 heures de refroidissement

2 moules à manqué de 24 cm de diamètre environ
1 saladier
1 bol
1 batteur électrique
1 grande coupe transparente
1 feuille de papier sulfurisé

12 œufs dont vous aurez séparé les blancs des jaunes

200 g de sucre

75 g de cacao en poudre

1 grand pot (ou 2 petits) de griottes au kirsch

50 cl de crème fleurette

200 g de mascarpone (facultatif)

3 cuillerées à soupe de sucre

200 g de chocolat noir

100 g de copeaux de chocolat noir

Faites chauffer le four à 180 °C.

Graissez et chemisez les moules de papier sulfurisé.

Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez doucement le cacao avec une grande cuillère.

Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez au mélange chocolaté en trois fois afin de ne pas faire retomber les blancs. Versez dans les moules et faites cuire pendant 20 minutes environ.

Le dessus du gâteau doit être moelleux lorsque vous le pressez avec un doigt.

Sortez du four et laissez refroidir un peu sur une grille avant de démouler et de laisser refroidir complètement.

Égouttez les cerises en conservant le sirop au kirsch.

Battez la crème avec le mascarpone et le sucre. Coupez un des gâteaux en deux dans sa largeur ; posez une couche de génoise au fond de la coupe. Faites couler la moitié du sirop des cerises et disposez la moitié des fruits sur la génoise. Faites fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain-marie. Avec une cuillère, faites couler une fine couche de chocolat fondu, aussi égale que possible, qui durcira au contact de la génoise. Mettez une couche de crème sur le chocolat puis recommencez l'opération en réservant quelques cerises et les copeaux de chocolat pour la décoration finale.

Laissez refroidir au réfrigérateur quelques heures avant de servir.

Sachertorte (ou presque)

Le prince des gâteaux au chocolat ! La vraie Sachertorte abrite une fine couche de coulis d'abricots, cachée sous un glaçage noir irréprochable qui porte le mot « Sacher » écrit en chocolat au lait... Malheureusement, ces deux dernières étapes me dépassent un peu. De plus, j'ai toujours trouvé que les abricots se faisaient un peu rares à côté de la génoise généreuse et très riche. Les puristes vont peut-être hurler, les procès vont pleuvoir et M. Sacher va se retourner dans sa tombe, mais voici une version re-proportionnée et ré-associée de ce dessert qui fonctionne bien.

Pour 6 personnes

20 minutes de préparation

30 minutes de cuisson

1 heure de refroidissement

6 cercles de 6 cm de diamètre ou 1 moule à muffins (essayez de vous procurer 1 moule souple)

4 bols

1 casserole

120 g de chocolat

75 g de beurre en pommade

55 g de sucre

4 œufs dont vous séparerez les blancs des jaunes

55 g de farine

Pour la sauce aux abricots

3 cuillerées à soupe de confiture d'abricots

le jus d'un citron

une dizaine d'abricots séchés, coupés en petits dés

Pour le glaçage

100 g de chocolat noir

50 g de beurre

2 cuillerées à soupe d'eau

Faites chauffer le four à 180 °C.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez les jaunes d'œufs un par un, en battant après chaque jaune. Ajoutez le chocolat fondu, mélangez bien puis incorporez la farine.

Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les au mélange au chocolat (en trois fois, afin de ne pas les faire retomber).

Versez le mélange dans les moules et faites cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient bien gonflés ; un couteau enfoncé au centre du gâteau doit ressortir presque propre. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille avant de démouler, puis laissez refroidir complètement.

Faites chauffer la confiture avec le jus de citron, les morceaux d'abricots et un peu d'eau.

Faites pocher pendant 5 minutes environ ;

les abricots doivent être fondants. Laissez refroidir.

Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.

Réalisez le glaçage en faisant chauffer le chocolat, le beurre et l'eau, au micro-ondes ou au bain-marie.

Coupez les gâteaux en deux, posez une moitié dans chaque assiette individuelle.

Versez une cuillerée de sauce à l'abricot, recouvrez avec la seconde moitié puis faites couler un peu de glaçage. Vous pouvez servir immédiatement ou attendre que le glaçage ait durci.





Chocolathérapie

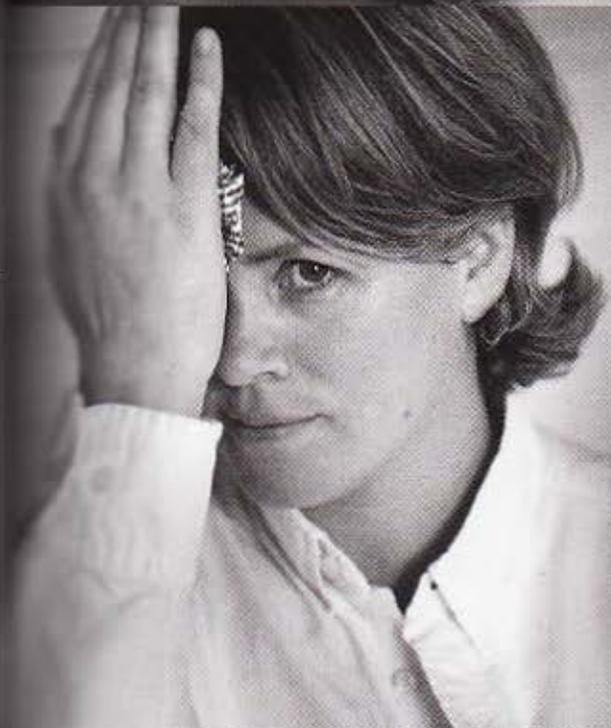
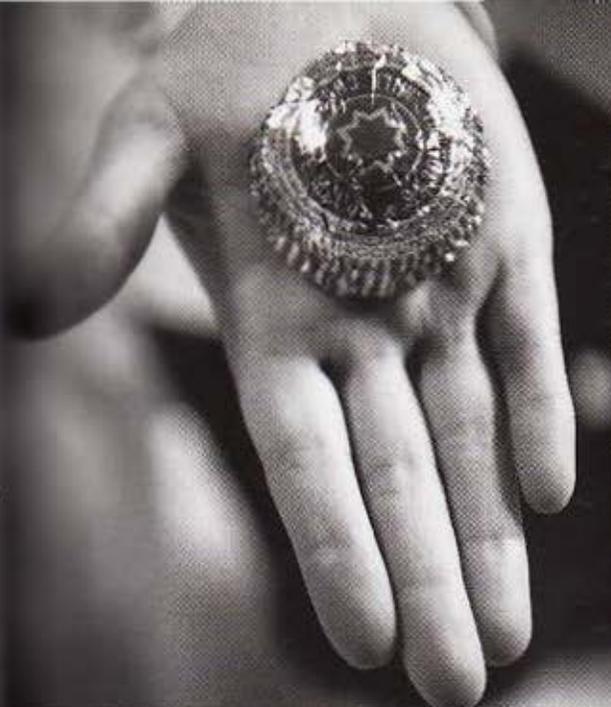
Le chocolat possède de vrais talents pour régler les problèmes. Un coup de blues, une journée stressante, une dispute, une récompense, un plaisir secret ? Le chocolat répond toujours présent.

Mais ce n'est pas le même chocolat pour chaque occasion. Dans mes moments d'anxiété, rien ne peut remplacer une barre chocolatée avalée tout entière en 30 secondes. C'est sucré, ça n'a presque pas de goût, ça colle au palais ? Tant mieux ! Ce sont exactement les sensations que je recherche. Un substitut du sein maternel, dirait Freud. Je ne sais pas, je m'en fiche, ça marche.

Autour d'un thé avec des copines parlant mecs/enfants/chiffons/sitcoms américaines, ça sera plutôt le bon triple choc gâteau avec glace et/ou crème anglaise pour se donner une bonne dose de culpabilité collective et être obligées de se plaindre de nos bourrelets et capitons divers – voire de les comparer... « Tu trouves vraiment que j'ai maigri des mollets ? Allez, une petite lichette, alors... »

Certaines recettes, comme le riz au lait ou la crème au chocolat, nous replongent directement dans notre enfance et nous entourent d'un grand cocon de chocolat qui nous fait du bien ; d'autres mêlent la volupté du cacao au coup de fouet de l'alcool. À chacun sa drogue. Dans ce chapitre vous trouverez forcément la dose qui vous convient !

Chez moi, là-haut dans le Nord, j'ai toujours connu des recettes de gâteaux « cannibales » qui intègrent d'autres gâteaux déjà cuits ! Non pas que ma mère et ses copines aient été particulièrement à l'avant-garde et qu'elles aient pressenti les tendances avec vingt ans d'avance, mais plutôt par souci de rapidité et de facilité. Les « délices détournés » comme le saucisson, les carrés aux Marshmallows et le Naomi Bar ont donc fait leurs preuves lors d'innombrables matinées du *Women's Institute* et de soirées *whist* en Irlande. Elles sont richissimes (les recettes) et donc, plus que jamais, à consommer avec modération.





Pain perdu au chocolat

Pour 8 personnes
15 minutes de préparation
12 heures de repos au moins (une nuit)
30 minutes de cuisson

1 plat à gratin
 2 bols

50 cl de crème fleurette
 4 œufs
 une dizaine de tranches de pain de campagne
 ou de pain anglais de la veille sans croûte
 150 g de chocolat noir
 100 g de sucre
 75 g de beurre
 un peu de sucre vergeoise

Beurrez légèrement le plat à gratin.

Coupez le pain en triangles.

Faites fondre le chocolat et le beurre avec la crème et le sucre, au bain-marie ou au micro-ondes.

Remuez bien et assurez-vous que le sucre est bien dissous.

Battez légèrement les œufs et ajoutez-les au mélange. Battez de nouveau afin de bien homogénéiser la préparation et obtenir un mélange bien crémeux.

Mettez le pain dans un plat à gratin en faisant chevaucher les tranches, et couvrez de sauce au chocolat, en appuyant avec une cuillère pour être sûr que tous les morceaux sont bien couverts.

Laissez macérer une journée au moins si vous pouvez avant de faire cuire au four à 180 °C pendant 30 minutes environ.

Laissez refroidir un peu avant de servir avec de la crème fraîche et de la vergeoise.

IDÉE • Vous pouvez remplacer le pain par de la brioche ou du panettone, histoire d'enrichir un peu la recette.

Riz au lait au puits de chocolat fondu

C'est moins une recette qu'un « truc » délicieux, qui fera plaisir à vos invités ou vous remontera le moral à coup sûr, dans une grande vague de nostalgie réconfortante.

Pour 6 personnes
5 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

1 casserole
 6 ramequins

1 litre de lait entier
 100 g de sucre
 1 gousse de vanille
 150 g de chocolat en pastilles ou coupé en morceaux de 1 cm environ
 500 g de riz rond (*arborio*)

Versez le sucre dans le lait et portez à ébullition. Ajoutez la gousse de vanille fendue et le riz, et faites cuire en remuant sans cesse pendant 20 minutes environ. Il faut que le lait soit absorbé et le riz fondant. Ajoutez du lait si le mélange devient trop collant.

Disposez les portions dans les ramequins ; avec une petite cuillère, enfoncez les pastilles de chocolat sous la surface du riz. Ainsi, il sera fondu lorsque vos invités y plongeront leur cuillère. Là, l'instant est grave : faut-il remuer ou pas ?

IDÉE • Vous pouvez aussi mettre le chocolat, noir ou au lait, et remuer aussitôt. Ajoutez sur le dessus un peu de mascarpone ou de crème fraîche, avec une demi-cuillerée de vergeoise pour le croquant : c'est trop bon !





Yaourt basque au chocolat maison

5 minutes de préparation

1 grand bocal à conserves

200 g de chocolat de couverture noir
65 g d'amandes ou de noisettes en poudre
500 g de lait concentré sucré
300 g de margarine

Faites fondre le chocolat au micro-ondes.
Ajoutez-y d'abord la margarine, puis le lait
et les amandes en poudre; mélangez bien et
conservez au frais dans un bocal à conserves.
Servez avec un bon yaourt fermier.

Petits-suisse à la sauce au chocolat

Pour 3 personnes

5 minutes de préparation

1 casserole

1 bol

6 petits-suisse
15 cl de crème fleurette
150 g de chocolat au lait
7,5 cl de lait

Faites chauffer le lait et la crème, puis versez
le mélange sur le chocolat coupé en tout petits
morceaux. Remuez et servez encore chaud
avec les petits-suisse.

Au lieu de préparer une sauce maison,
vous pouvez évidemment faire fondre vos barres
chocolatées favorites!



Petites crèmes au chocolat comme celles de ma maman

Pour 6 personnes

10 minutes de préparation

20 minutes de cuisson

1 saladier
1 batteur électrique
1 plat à gratin pour le bain-marie
1 casserole
6 petits pots ou ramequins

75 g de sucre

5 œufs

100 g de chocolat noir en petits morceaux

60 cl de lait entier

Faites chauffer le four à 180 °C.

Battez légèrement les œufs avec le sucre dans un grand bol. Portez le lait à ébullition et versez-le sur le chocolat ; mélangez bien.

Ajoutez petit à petit le mélange chocolaté dans les œufs.

Versez la crème dans des petits pots ou des ramequins. Placez-les dans un plat à gratin et remplissez-le à moitié d'eau chaude.

Faites cuire au bain-marie 15 à 20 minutes.

Laissez refroidir et servez avec des petits biscuits fins et croquants.



Crème brûlée au chocolat

Pour 6 personnes
15 minutes de préparation
30 minutes de cuisson
2 heures de refroidissement

2 bols
1 batteur électrique
6 plats à œufs ou à gratin individuels

60 g de sucre
7 jaunes d'œufs
70 cl de crème fleurette
150 g de chocolat noir
5 cuillerées à soupe de cassonade

Faites chauffer le four à 130 °C.
Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Laissez refroidir légèrement.
Avec un batteur électrique, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

En continuant de battre, ajoutez d'abord le chocolat fondu puis la crème.

Mettez le mélange dans des plats à œufs ou des petits plats à gratin individuels en terre.
Faites cuire pendant 30 minutes environ.

Surveillez bien : il faut que la crème soit prise sur les côtés et tremblotante au milieu.

Sortez les petits ramequins du four et laissez refroidir dans un endroit frais, puis mettez au réfrigérateur pendant quelques heures.

Juste avant de servir, faites chauffer le gril de votre four au maximum, saupoudrez les crèmes de sucre et faites-les caraméliser.

Remettez au froid.



Fondue au chocolat

Pour 4 personnes

25 minutes de préparation

5 minutes de cuisson

1 appareil à fondue spécial chocolat ou 1 bain-marie
1 fouet

200 g de chocolat noir à 60 % de cacao
minimum

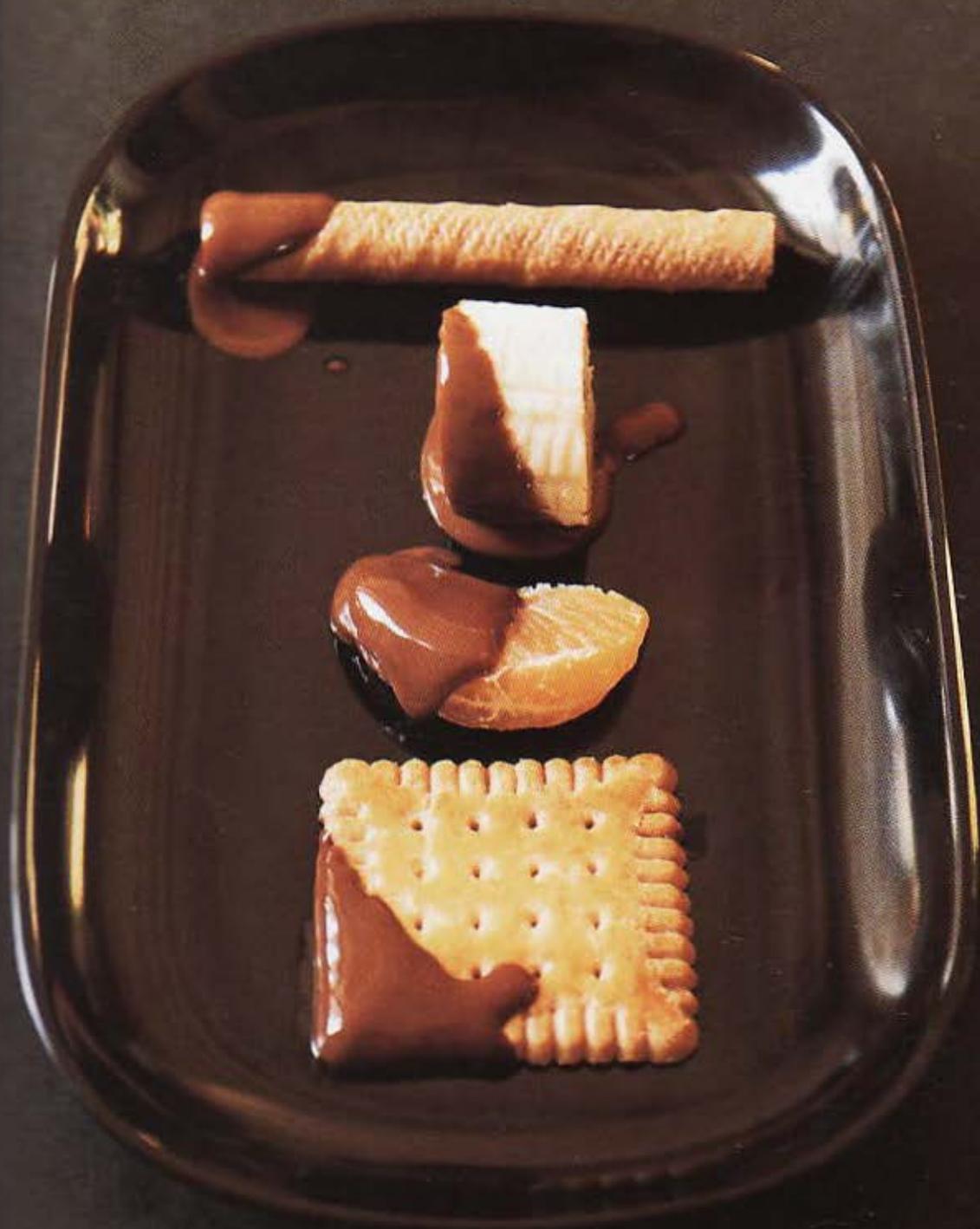
15 cl de crème fleurette fraîche

un assortiment de fruits frais et secs

(fraise, ananas, kiwi, banane, figue séchée, poire
fraîche et séchée, pruneau, mandarine, etc.)

un assortiment de biscuits secs (amaretti, biscuits
à la cuiller, cigarettes russes, langues-de-chat,
etc.)

Portez la crème à ébullition et versez-la sur
le chocolat, râpé ou en petits morceaux.
Mélangez à l'aide d'un fouet et transvasez-la
dans votre appareil à fondue ou dans un
bain-marie pour maintenir le chocolat à la bonne
température.



Îles flottantes au chocolat

Pour 6 personnes
20 minutes de préparation
15 minutes de cuisson

1 casserole
2 saladiers
1 batteur électrique

Crème anglaise au chocolat

50 cl de lait entier
60 g de chocolat noir
5 jaunes d'œufs
50 g de sucre

Îles flottantes

5 blancs d'œufs
30 g de sucre
un peu de sucre vergeoise
50 g de noisettes ou d'amandes grillées
pour la décoration

Mettez le lait à chauffer, sans le laisser bouillir.
Fouettez les jaunes d'œufs au batteur électrique
avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
et double de volume.

Versez le lait presque à ébullition sur les jaunes
en remuant.

Remettez cette crème sur un feu assez vif
en tournant sans cesse.

Faites cuire jusqu'à ce que la crème nappe
le dos de la cuillère.

Faites fondre le chocolat dans la crème
et laissez refroidir complètement avant de mettre
au réfrigérateur.

Montez les blancs en neige. Ajoutez le sucre en
continuant de battre.

- Faites pocher des cuillerées de blancs d'œufs
dans une casserole d'eau frémissante pendant
1 minute environ. Égouttez et laissez refroidir.
Pour servir, versez de la crème dans une coupelle
et déposez une « île » ; parsemez de sucre
vergeoise, de noisettes ou d'amandes grillées
et/ou caramélisées.

IDÉE • Vous pouvez aussi faire cuire les blancs
au micro-ondes. Posez les îles une par une
directement sur le plateau du four. Mettez-le
presque au maximum et faites cuire pendant
5 secondes jusqu'à ce que l'île gonfle
légèrement.



Chocolat chaud

Le chocolat du matin, comme le thé ou le café, c'est sacré. À chacun son rituel. En revanche, lorsque l'on reçoit des copines à 11 heures du matin ou les copains des enfants le week-end à l'heure du goûter (comme je le fais de plus en plus), un chocolat chaud, un vrai, c'est vraiment extra.

Pour 2 personnes

1 casserole

2 minutes de préparation

75 g de chocolat noir en morceaux

2 cuillerées à café de sucre

1 gousse de vanille fendue

25 cl de lait frais entier

15 cl de crème fleurette fraîche

du chocolat en copeaux ou du cacao en poudre
pour la décoration

Mettez tous les ingrédients dans une casserole et faites chauffer très doucement en remuant avec un fouet jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu et que le mélange soit chaud et mousseux. Versez dans des tasses et parsemez de cacao ou de copeaux de chocolat.

IDÉE • Vous pouvez aussi monter un peu de crème en chantilly et en poser une cuillerée sur le chocolat avant de servir.





Granola au chocolat

Parfait pour accompagner un coup de blues/fatigue/paresse, quand vous avez envie de vous affaler devant la télévision et d'éteindre votre cerveau. Préparez des quantités plus importantes et vous ne pourrez plus jamais acheter des céréales toutes faites. Personnalisez cette recette avec vos graines préférées : augmentez les doses et éliminez des ingrédients à votre guise.

Pour 3 grands bols
5 minutes de préparation
5 minutes de cuisson

1 bol
1 plaque allant au four
125 g de pépites de chocolat noir
40 g de flocons d'avoine (ceux de vos petits déjeuners)
1 cuillerée à soupe de pistaches
1 cuillerée à soupe d'amandes effilées
1 cuillerée à soupe de noix de pécan (ou de noisettes, d'amandes, de noix de macadamia entières)
1 cuillerée à soupe de noix de coco râpée
1 cuillerée à soupe de pignons de pin
1 cuillerée à soupe de miel liquide

Préchauffez le four à 180 °C.
Mélangez bien tous les ingrédients. Posez sur une plaque allant au four et faites griller pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que le mélange prenne une jolie couleur dorée. Secouez la plaque à mi-cuisson pour que les graines ne collent pas entre elles. Laissez refroidir. Servez dans un bol de lait ou avec du yaourt et des fruits frais... et de grosses chaussettes bien chaudes.

IDÉE • Voir en page 122 une recette plus chic réalisée avec ce granola.

Sandwichs chauds

Oubliez les appareils modernes à griller, à toaster, à gaufre, etc. Il faut surtout les brancher, et ensuite les ranger, et tous ceux qui ont eu besoin d'une chocolathérapie instantanée savent que rechercher un appareil et attendre qu'il chauffe est insupportable. Munissez-vous plutôt d'un bon vieux appareil démodé, qui se pose directement sur la flamme ou sur la plaque. Allez ensuite voler aux enfants de quoi garnir vos sandwichs.

Chocolat + régression + culpabilité, miam-miam !

Pour 2 (ou 1 en cas de gros coup de cafard)
2 minutes de préparation et cuisson
(pas plus, je vous le jure !)

un appareil à croque-monsieur

4 tranches de brioche
1 barre chocolatée volée à vos enfants ou un pot pâte au chocolat à tartiner (celle du petit déjeuner)
du beurre

Beurrez les tranches de brioche puis posez-les côtés beurrés contre l'appareil à croque-monsieur. Coupez la barre chocolatée en lamelles ou étalez la pâte chocolatée sur une des tranches de brioche. Posez l'autre par-dessus et faites griller jusqu'à ce qu'une odeur délicieuse se répande dans votre cuisine, puis dégustez en cachette de vos enfants/vos voisins/votre ami(e)/mari/femme.

Carrés aux Marshmallows et au chocolat blanc

Pour 10 à 12 personnes
15 minutes de préparation
1 heure de refroidissement

2 bols
1 paire de ciseaux
1 plaque à biscuits ou un plat à gratin rectangulaire

100 g de beurre fondu et refroidi
1 paquet de Petit LU écrasés en tout petits morceaux
100 g de noix de coco râpée
1 boîte de lait condensé sucré
1 sachet de chamallows roses et blancs
150 g de chocolat blanc

Mélangez tous les ingrédients, sauf le chocolat et les chamallows, et étalez-les sur une plaque à biscuits. Mettez au réfrigérateur.
Coupez les chamallows en morceaux à l'aide d'une paire de ciseaux mouillés puis étalez-les sur le mélange de Petit LU. Faites fondre le chocolat blanc et étalez-le sur les chamallows. Laissez refroidir pendant 1 heure environ ; essayez d'éviter le réfrigérateur pour ne pas tacher le chocolat d'humidité.



Naomi Bars

RIEN À VOIR AVEC LE TOP MODEL BRITANNIQUE... Elle n'était même pas une lueur dans l'œil de son papa quand ils ont été inventés. Alors pourquoi Naomi ? *Beats me*. Je rajoute souvent ces petits gâteaux coupés en petits dés dans une assiette « tout chocolat » en dessert. Je suis vraiment désolée pour le *custard powder* : c'est un ingrédient 100 % anglo-saxon. Une vraie ironie puisque c'est en y ajoutant du lait que les Anglaises faisaient le plus souvent leur « crème anglaise ». Vous, réservez-la surtout à ce type de recettes, et faites votre propre *custard*. Je le mets néanmoins dans la liste des ingrédients parce qu'on le trouve souvent dans les rayons internationaux des supermarchés. Si vous n'en trouvez pas, mettez quelques gouttes d'essence naturelle de vanille et rajoutez 30 g de sucre glace à cette étape de la recette.

Pour 8 à 10 personnes

20 minutes de préparation

2 heures 1/2 de refroidissement en tout

1 bol que vous laverez après chaque couche en attendant qu'elle refroidisse
1 plaque à biscuits ou 1 plat à gratin rectangulaire
1 batteur électrique

Première couche

100 g de beurre
50 g de sucre
3 cuillerées à café de cacao en poudre
100 g de chocolat noir
1 œuf battu
250 g de biscuits écrasés (Petit Lu, par exemple)
50 g de noix de coco râpée
50 g de noix hachée (ou noix de pécan)

Deuxième couche

50 g de beurre ramolli
250 g de sucre glace
3 cuillerées à soupe de *custard powder*
3 à 4 cuillerées à soupe d'eau

Troisième couche

80 g de chocolat noir
50 g de beurre ramolli
50 g de sucre glace

Faites fondre le chocolat, le beurre et le sucre au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez l'œuf battu et faites chauffer doucement sans laisser bouillir. Hors du feu, incorporez les autres ingrédients.

Étalez la préparation sur une plaque ou dans le plat à gratin sur une épaisseur d'environ 1 cm. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure. Battez ensemble tous les ingrédients de la deuxième couche afin d'obtenir un mélange lisse et homogène. Étalez-le sur la première couche refroidie et remettez le tout au froid pendant 30 minutes environ.

Faites fondre doucement le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez avec le sucre glace. Étalez sur les autres couches froides et laissez au réfrigérateur 1 heure environ avant de découper et de déguster.



Cookies en cœur

Pour une dizaine de cookies

15 minutes de préparation

15 minutes de cuisson

20 minutes pour la décoration

1 emporte-pièce en forme de cœur

1 plaque allant au four

du papier assez rigide

1 cutter (ou 1 paire de ciseaux)

250 g de beurre salé très froid coupé
en petits dés

85 g de sucre

330 g de farine

du cacao en poudre pour la décoration

Travaillez tous les ingrédients – sauf le cacao –
avec les doigts ou au robot pour obtenir
un mélange sableux. Pétrissez 1 minute sur
une surface froide et légèrement farinée.

Aplâissez au rouleau à pâtisserie et découpez
des formes de cœur avec un emporte-pièce.

Posez sur la plaque et faites cuire 15 minutes
environ jusqu'à ce que le dessus des cookies
soit doré.

Découpez dans du papier des pochoirs
portant divers petits messages (je t'aime,
tu me manques...), posez-les sur les cookies
et saupoudrez de cacao.

Peinture au chocolat

(No comment)

Pour 1 m² environ

2 minutes de préparation

5 minutes de refroidissement

100 g de chocolat noir

50 g de beurre

2 cuillères à soupe d'eau

Faites fondre les ingrédients au micro-ondes
ou au bain-marie. Laissez refroidir avant
de vous en servir...





Lorsque le chocolat seul ne suffit pas...



Cocktails au chocolat

L'onctueux

60 g de chocolat noir
50 cl de lait entier
1 jaune d'œuf
1 verre de rhum ou de cognac

Faites chauffer le lait et versez-le sur le chocolat coupé en tout petits morceaux pour le faire fondre complètement. Laissez refroidir au réfrigérateur. Dans un shaker ou dans un blender, mixez le lait chocolaté refroidi avec le jaune d'œuf et l'alcool.

Variantes

Ajoutez au lait chocolaté 1 cuillerée à soupe de sucre, 3 cuillerées de jus d'orange frais avec 1 petit verre de Grand Marnier.

Ajoutez au lait chocolaté 2 cuillerées à soupe de miel, le zeste râpé d'un citron, un demi-verre de rhum, 1/2 cuillerée à café de gingembre en poudre et de cinq-épices.

Brandy Alexandra

4/10 de crème fleurette
3/10 de cognac
3/10 de crème de cacao
du cacao en poudre ou de la noix de muscade
pour la décoration

Mettez les trois ingrédients liquides dans un shaker ou dans un grand récipient et remuez bien. Parsemez de cacao ou de noix de muscade râpée. Un cocktail parfait en fin de soirée.

Saucisson

Les dames du *Women's institute*, dont j'ai parlé plus haut, n'ont évidemment jamais eu l'intention de donner ce nom-là à cette recette, mais mon comité de dégustation français a trouvé que le résultat ressemble tellement à un saucisson que le nom est resté.

Pour une vingtaine de rondelles

15 minutes de préparation

7 heures de refroidissement

1 grand bol
film alimentaire

125 g de chocolat noir
50 g de beurre
150 g de noisettes concassées grossièrement
12 gâteaux Pim's à l'orange coupés en quartiers
100 g de raisins secs blonds
2 ou 3 cuillerées à café de sucre glace

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien. Faites refroidir un peu au réfrigérateur; lorsque le mélange ne vous colle pas trop aux mains, roulez le tout en forme de saucisson. Faites refroidir au moins 6 à 7 heures. Enrobez de sucre glace et coupez en rondelles.

IDÉE • Dégustez accompagné d'un banyuls ou d'un maury à la place du gros rouge qui tache. La recette d'origine prévoit 3 cuillerées à soupe de cognac ou d'amaretto. Si vous rajoutez de l'alcool, vous pouvez servir ce saucisson avec le café, en fin de repas.



Triple Choc Brownie Crunch

Je sais, je sais, c'est vraiment too much...
mais vous n'êtes pas obligé de vous resservir !

Pour 8 personnes
30 minutes de préparation en tout
3 heures de refroidissement

La couche de mousse au chocolat blanc

5 minutes de préparation
3 heures de refroidissement

1 bol
1 casserole
1 batteur électrique

200 g de chocolat blanc
15 cl de crème fleurette

Faites chauffer la crème et versez-la sur le chocolat coupé en tout petits morceaux. Remuez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu ; le mélange doit être lisse et brillant. Laissez refroidir 1 heure puis fouettez à l'aide d'un batteur électrique.

La couche de brownie

10 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

1 moule carré ou rectangulaire
2 bols

225 g de sucre
120 g de chocolat noir
90 g de beurre
2 œufs
90 g de farine
50 g de noisettes ou de noix de macadamia grillées et concassées ou des noix de pécan concassées

Faites chauffer le four à 180 °C.
Beurrez un moule carré de 20 cm de côté ou un plat à gratin rectangulaire qui aurait à peu près la même capacité.
Battez les œufs. Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie et laissez refroidir. Ajoutez-y les œufs battus puis le sucre et la farine. Mélangez rapidement mais délicatement puis incorporez les noisettes ou les noix. Versez dans le moule et faites cuire pendant une demi-heure environ. Le dessus doit être croustillant et l'intérieur moelleux.

La sauce au chocolat au lait

5 minutes de préparation

1 bol
1 casserole

20 cl de crème fleurette
150 g de chocolat au lait
10 cl de lait entier

Portez à ébullition la crème et le lait. Versez-les sur le chocolat coupé en tout petits morceaux, remuez bien. Servez chaud ou laissez refroidir.

Montage

Lorsque le brownie est complètement refroidi, étalez une couche de mousse au chocolat blanc et laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures au moins.

Pour servir, découpez le brownie et versez dessus la sauce au chocolat au lait. Parsemez de vos barres chocolatées habituelles. La plupart de ces barres croquantes existent maintenant sous forme de bonbons.





Gâteau aux noisettes et au chocolat blanc

Pour 6 à 8 personnes
15 minutes de préparation
30 minutes de cuisson

1 saladier
1 moule
1 fouet

5 blancs d'œufs
100 g de beurre salé fondu
80 g de noisettes en poudre
quelques noix de pécan pour le décor
100 g de chocolat blanc
150 g de sucre
75 g de farine

Battez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez les noisettes et le sucre en mélangeant délicatement. Ajoutez la farine, puis le beurre fondu. Mettez le mélange dans un moule beurré et faites cuire au four (200 °C) pendant 15 minutes. Baissez le four à 150 °C et laissez cuire encore 10 minutes environ. Sortez du four, laissez refroidir un peu avant de démouler, puis laissez refroidir complètement. Faites fondre le chocolat puis faites-le couler sur le gâteau et sur les noix de pécan. Laissez durcir avant de servir.

Gâteau riche au chocolat au lait, aux dattes et aux amandes

Un gâteau délicieux, où le goût tout en douceur du chocolat au lait se combine avec celui des dattes et des amandes. Vous pouvez remplacer les amandes par des noisettes, encore plus savoureuses.

Pour 8 à 10 personnes
15 minutes de préparation
50 minutes de cuisson

1 moule à manqué de 25 cm de diamètre
1 batteur électrique
du papier sulfurisé
2 bols

250 g de bon chocolat au lait
3 jaunes d'œufs
3 œufs
125 g de cassonade
175 g d'amandes en poudre
100 g d'amandes entières grillées et concassées
175 g de beurre
150 g de dattes medjool hachées (si vous n'en trouvez pas, faites pocher des dattes dans de l'eau et du sucre pendant 3 minutes)

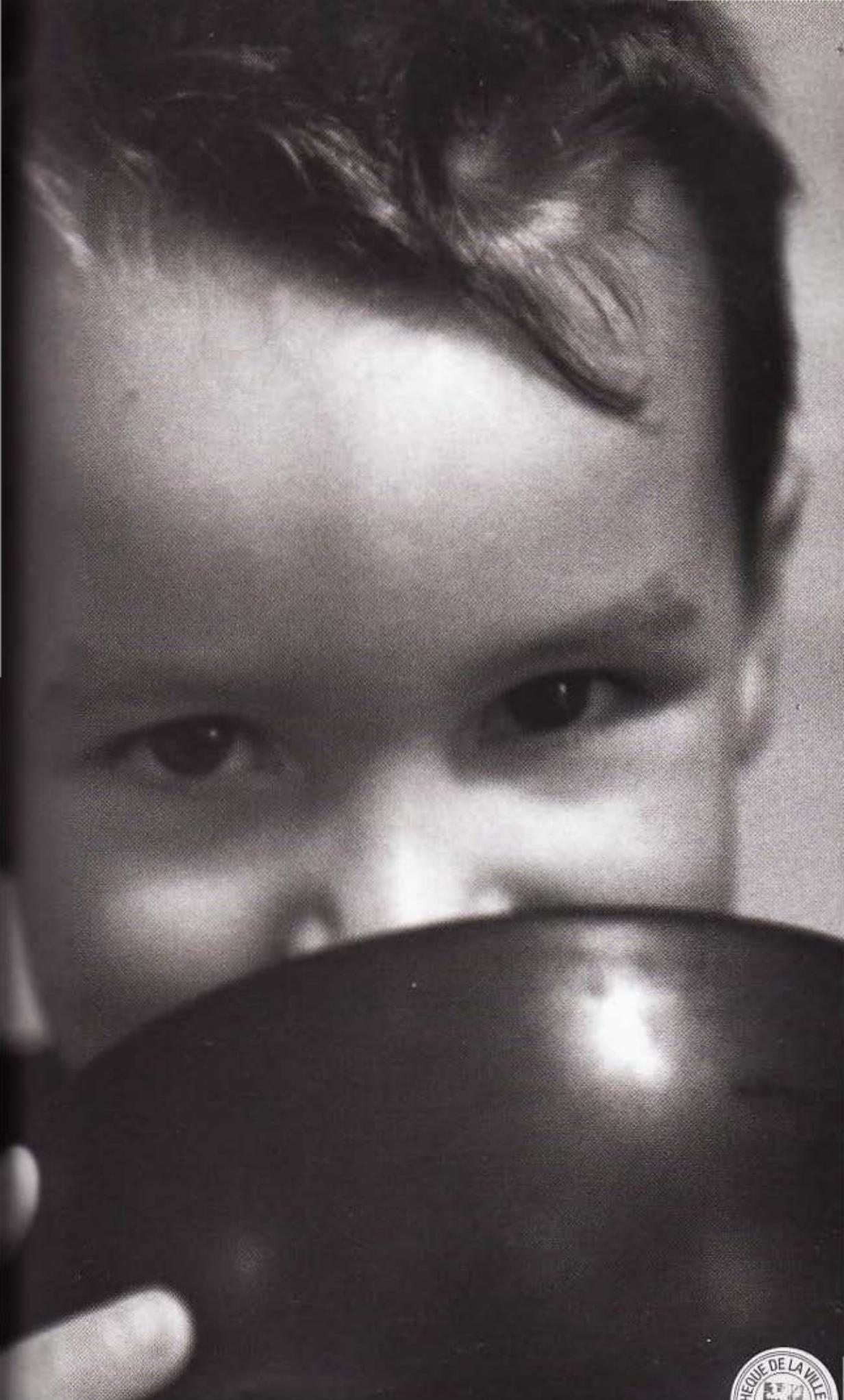
Beurrez le moule et chemisez le fond d'un cercle de papier sulfurisé beurré.

Faites chauffer le four à 170 °C.

Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Battez les 3 œufs entiers, le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la préparation blanchisse et épaississe. Ajoutez la poudre d'amandes, les amandes et les dattes, et mélangez bien. Incorporez la préparation beurre-chocolat. Versez dans le moule et faites cuire pendant 50 minutes environ. Laissez refroidir avant de démouler. Servez avec de la crème fraîche et des copeaux de chocolat au lait.



Chocolat kids





Je sais que le pédagogiquement correct ne ferait pas de distinction entre ce qui est pour les kids et ce qui est pour les adultes, mais j'ai créé un chapitre à part pour les raisons suivantes :

1 À ma connaissance, peu de grandes personnes se réunissent le mercredi ou le samedi, vers 16 heures, pour goûter et/ou souffler les bougies de leur gâteau d'anniversaire dans une orgie de sucre.

2 La plupart des recettes peuvent vraiment être préparées PAR les enfants, ou du moins avec leur participation active. Comme ils préfèrent toujours lécher les mélanges avant cuisson dans les casseroles, cela leur fait doublement plaisir. Et dites-vous qu'en plus les pédiatres seront ravis de leurs progrès en motricité, apprentissage du goût, logique, sociabilité, etc.

3 J'ai testé toutes les recettes sur mes enfants, leurs cousins et leurs copains lors de vrais goûters. Ils adorent.

4 99 % des recettes de ce chapitre sont des idées pour des moments exceptionnels. Pas question de les préparer à chaque goûter, sauf peut-être la bonne et nostalgique tartine au chocolat avec un grand verre de lait ! Si, malgré tout, vous trouvez que le sucre est un peu trop présent, faites comme moi : éliminez les boissons gazeuses hypercaloriques et peu vitaminées, au profit de bons jus de fruits et de milk-shakes maison. Là aussi, ils adorent donner un coup de main.

La bonne tartine

Moins une recette qu'un clin d'œil à l'enfance. Comme goûter tout prêt, avec un bon verre de lait, c'est imbattable. Évidemment, les nutritionnistes préfèrent largement ce type de goûter aux gâteaux trop sucrés arrosés de boissons gazeuses. Seul hic, trouver du temps... et une place de parking, pour aller acheter du pain bien frais.

LES ENFANTS, LOIN DE TOUT SOUCI DE BRANCHITUDE, adorent retrouver leurs bonbons, barres et céréales préférés dans des gâteaux. Et si, en plus, vous leur donnez un nom un peu rigolo, les goûters deviennent tout de suite magiques.



Nounours endormis

Attention, cette recette connaît pas mal de succès. Si des adultes traînent par là, prévoyez des quantités doubles !

Pour une douzaine de nounours
15 minutes de préparation
45 minutes de refroidissement

1 saladier
12 caissettes en papier de 4 ou 5 cm
150 g de chocolat (noir, blanc ou au lait)
une douzaine de nounours au chocolat
(choisissez les moins écrasés !)
4 ou 5 poignées de céréales de votre placard

Faites fondre le chocolat et mélangez-le avec les céréales. À l'aide d'une cuillère à café, faites tomber un peu du mélange dans les caissettes et aplatissez-le avant d'y coller un nounours, le dos sur le chocolat. Laissez durcir le chocolat.

Top hats (hauts-de-forme)

Dans mon enfance, pas un goûter d'anniversaire sans ces petites fantaisies.

Pour une vingtaine de top hats
30 minutes de préparation et de refroidissement

une vingtaine de petites caissettes en papier
1 paquet de bonbons au chocolat de couleur
1 paquet de chamallows
300 g de chocolat noir ou au lait

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Versez une cuillerée à café dans chaque caissette et plongez-y un chamallow à mi-hauteur.

Placez une goutte de chocolat sur le dessus de chaque chamallow et collez-y un bonbon. Laissez refroidir.



Barres de chocolat maison

Voici une activité cuisine que les enfants adorent vraiment. Une recette rapide, rigolote et délicieuse pour les enfants de tout âge.

2 ou 3 feuilles guitare ou du papier sulfurisé
des spatules pour étaler le chocolat
1 bol et 1 cuillère par enfant

du chocolat noir, au lait ou blanc
(100 à 150 g par enfant, selon les appétits),
essayez de vous procurer du chocolat
de couverture, qui fond très facilement;
toutes sortes de paquets de bonbons au chocolat
(il en existe de toutes les tailles maintenant);
des noisettes et des raisins secs;
des crêpes dentelle écrasées;
des céréales Rice Krispies

Il faut travailler sur une surface froide et lisse.
Si vous n'avez pas de carrelage ou de plan
de travail dans votre cuisine, essayez de trouver
des petits plateaux métalliques pas chers.
La pièce doit être fraîche (18 à 19 °C au
maximum).

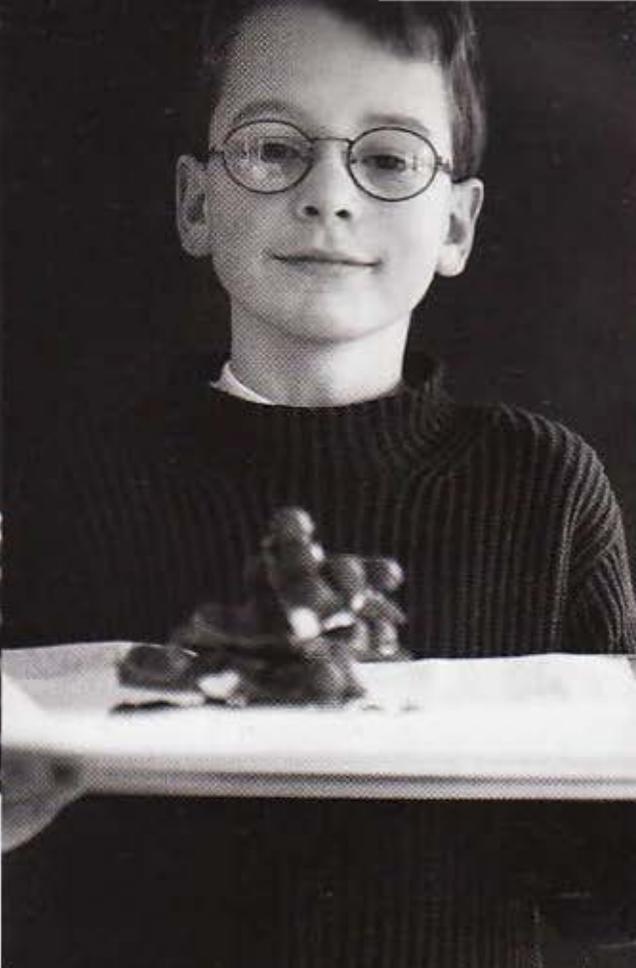
Il vous faudra aussi, si vous voulez conserver
l'amitié des parents de vos invités, des tabliers
ou des chemises qui ne craignent plus rien.
Ensuite, il suffit de faire fondre le chocolat,
de le mélanger avec le ou les ingrédients de son
choix, de l'étaler sur la feuille guitare ou sur
la feuille de papier sulfurisé et d'attendre
une bonne demi-heure que la barre durcisse
dans un endroit frais.

Si vous avez choisi de travailler sur des petits
plateaux, vous pourrez les glisser dans
le réfrigérateur.

Les enfants goûteront leurs créations.
Prévoyez des petits sachets pour qu'ils puissent
emporter chez eux les morceaux qu'ils n'auraient
pas consommés...



Tim - 6 ans
Chocolat au lait + céréales



Corentin - 9 ans
Chocolat au lait + bonbons au chocolat



Camille - 10 ans
Chocolat noir + noisettes



Tanguy - 5 ans
Chocolat blanc et bonbons au chocolat

Pièce montée aux céréales Rice Krispies

Voici un « gâteau » rapide et rigolo. Procurez-vous de longues bougies pour lui donner un air de fête.

Pour 10 à 12 personnes

30 minutes de préparation

30 minutes de refroidissement et de montage

3 bols

4 feuilles guitare ou feuilles de papier sulfurisé
un marbre ou une surface froide et lisse

1 paquet de céréales Rice Krispies
(comme celles du petit déjeuner des enfants)

200 g de chocolat noir et 50 g à part

150 g de chocolat blanc

150 g de chocolat au lait

Faites fondre séparément, au bain-marie
ou au micro-ondes, les trois chocolats.

La base du gâteau : mélangez les 200 g
de chocolat noir avec un peu plus d'un tiers
des céréales Rice Krispies dans un bol et formez,
sur une feuille guitare ou de papier sulfurisé,
un disque de 20 cm de diamètre environ.
Lissez bien la surface.

Répartissez le reste des céréales dans
les 2 chocolats restants et mélangez délicatement.

Sur les 3 autres feuilles, posez des disques
de chaque sorte de chocolat de 7 à 8 cm
de diamètre. Laissez le tout refroidir dans
un endroit frais.

Lorsque tous les morceaux sont froids et durs,
faites fondre le chocolat restant (50 g) :

il servira de colle. Montez le gâteau sur la base
de 20 cm, en alternant les sortes de chocolat.

Fixez les bougies avec du chocolat fondu et laissez
durcir complètement.



Les empreintes digitales

Une recette spéciale pour les enfants doués
pour la pâte à modeler.

Les cookies

Pour 36 cookies environ

45 minutes de préparation

15 minutes environ de cuisson

1 saladier
1 bol
2 plaques allant au four
1 batteur électrique

160 g de farine

50 g de beurre pommade

100 g de cassonade

1 cuillerée à soupe de lait

Faites chauffer le four à 180 °C.

Battez ensemble le beurre et le sucre.

Ajoutez le lait jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez la farine, puis malaxez avec les mains afin d'obtenir une pâte souple.

Divisez la pâte en 3 parts et roulez-les en rouleaux de 2 cm de diamètre. Coupez ensuite chaque rouleau en 12 morceaux.

Confectionnez une boule avec chacun des morceaux en les roulant dans vos mains.

Posez ces boules sur deux plaques allant au four. Enfoncez le pouce dans chacune d'elles pour former un petit puits.

Faites cuire pendant 15 minutes environ :

les cookies doivent être bien dorés.

Sortez du four et laissez refroidir.

Le glaçage

1 grand bol

**125 g de chocolat noir, blanc ou au lait
selon vos préférences**

60 g de beurre

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.

Avec une cuillère à café, mettez dans chaque puits un peu de glaçage et laissez durcir avant de déguster.







Gâteau-papillon

Pour 20 gâteaux environ
30 minutes de préparation
15 minutes de cuisson

1 bol
1 batteur électrique
20 caissettes en papier
1 moule à petits gâteaux

125 g de beurre très mou
125 g de sucre
3 œufs
100 g de farine
25 g de cacao en poudre
1 1/2 cuillerée à café de levure chimique

Crème au beurre

200 g de beurre mou
325 g de sucre glace
40 g de cacao en poudre dissous
dans 2 cuillerées à soupe d'eau chaude

Faites chauffer le four à 190 °C.
Placez les caissettes dans le moule.
Mettez tous les ingrédients dans un bol et battez pendant 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Remplissez à moitié les caissettes et faites cuire pendant 15 minutes environ. Les gâteaux doivent être bien gonflés sur le dessus et moelleux lorsque vous les pressez avec un doigt.
Sortez du four et laissez refroidir complètement. Préparez la crème au beurre. Mixez les ingrédients afin d'obtenir une crème légèrement mousseuse.
Coupez un disque au milieu de chaque gâteau; recoupez chaque disque en deux à la verticale. Placez, sur le gâteau, un peu de crème dans le creux obtenu puis collez les deux morceaux en biais pour qu'ils ressemblent à des ailes de papillon.
Saupoudrez de sucre glace et servez.

Le gâteau indémoulable de Jean-François

À la maternelle de Daumesnil, Jean-François était amoureux de Virginie. Elle, déjà chocodingue, l'aimait surtout pour le gâteau au chocolat que leur servait la grand-mère de Jean-François au goûter... Une fois la recette arrachée à Bonne-Maman, Virginie laissa tomber le pauvre garçon comme une vieille chaussette. Mais la fin est heureuse puisque la recette existe toujours ! Ce gâteau est un pur délice, et le fait qu'il soit indémoulable supprime tout souci de présentation ou de décorum. Vous n'aurez pas souvent l'occasion d'encourager tout le monde à manger dans le plat en même temps !

Pour 8 à 10 personnes
10 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

2 bols
1 grand plat à tarte de 30 cm de diamètre environ

250 g de beurre
250 g de chocolat
250 g de sucre
6 œufs dont vous aurez séparé les blancs des jaunes

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez les deux préparations. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange chocolaté. Versez dans le moule et faites cuire pendant 20 minutes environ. Le gâteau va monter puis retomber, laissant une croûte surélevée sur les bords. Servez dans le plat, un peu tiède si vous êtes pris par le temps.

Snobinettes au sorbet et à la glace

Plus un « truc » qu'une recette, ces petits sorbets sont géniaux pour les fêtes et les goûters puisque vous pouvez les préparer à l'avance et les conserver au congélateur. De plus, ils se passent de couverts et d'assiettes. Vous trouverez les coupelles en chocolat dans les magasins de fournitures pour professionnels, dans les magasins de produits surgelés et souvent même en grandes surfaces.

Vous pouvez aussi les fabriquer vous-même en chemisant l'intérieur de caissettes en papier avec du bon chocolat fondu, à l'aide d'un pinceau. Vous ferez durcir le chocolat au frais avant d'ajouter la glace ou le sorbet.



La marquise

J'inclus cette recette dans la partie kids à cause du décor de « Madame la marquise », parfaitement adapté au gâteau d'anniversaire d'une petite fille. Mais beaucoup d'enfants n'aiment pas les mélanges crème et beurre aussi riches. Si c'est le cas chez vous, optez plutôt pour une marquise en glace assortie à la robe de la marquise. Vous pourrez alors la décorer de chocolat et/ou de fruits frais et la servir avec des petits gâteaux.

Pour 8 à 10 personnes
20 minutes de préparation
Une nuit de refroidissement

1 moule à marquise (ou 1 terrine, ou 1 moule à charlotte)
1 buste pour la décoration (dans les magasins pour professionnels)
1 bol
2 saladiers
du film alimentaire

Le gâteau

300 g de chocolat noir
180 g de beurre en pommade
80 g de sucre en poudre
4 œufs dont vous aurez séparé les blancs des jaunes

La chantilly

20 cl de crème fleurette
25 g de sucre glace

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Battez le sucre en poudre avec le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux puis ajoutez le chocolat et les jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige ferme et mélangez-les au chocolat en trois fois, afin de ne pas les faire retomber.

Chemisez un moule à marquise rond ou un moule à charlotte avec du film alimentaire et versez la préparation. Laissez toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, montez la crème fleurette en chantilly; pour cela, déposez préalablement la crème fleurette dans le récipient au réfrigérateur bien avant de la battre afin qu'elle soit bien froide; ajoutez le sucre glace tout en fouettant.

Démoulez et posez au sommet un buste de marquise. Répartir la crème Chantilly sur le gâteau et décorez sa robe à votre convenance: pourquoi pas simplement avec des copeaux de chocolat?



Gâteau de la forêt enneigée

Un gâteau féérique qui demande quelques efforts, mais le résultat en vaut franchement la peine !
Idéal pour un anniversaire en hiver.

40 minutes de préparation
25 minutes de cuisson

1 saladier
2 moules à manqué de 23 cm de diamètre
1 batteur électrique
1 feuille guitare ou 1 feuille de papier sulfurisé

120 g de chocolat blanc
25 cl de crème fleurette
110 g de beurre en pommade
175 g de sucre
3 œufs
225 g de farine
2 cuillerées à café de levure chimique

Garniture et glaçage

1 pot de *lemon curd*
750 g de sucre glace + 1 cuillerée à soupe pour la décoration
300 g de beurre
1 ruban blanc ou transparent

Faites chauffer le four à 180 °C.
Beurrez les moules et chemisez les fonds avec des disques de papier sulfurisé.
Faites chauffer la crème et versez-la sur le chocolat en remuant bien. Battez ensemble le beurre et le sucre pendant 3 à 4 minutes pour que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez les œufs un par un, tout en remuant. Versez ensuite, en alternant, la farine avec la levure et le mélange au chocolat. Battez après chaque addition de mélange (mais pas trop). Versez le mélange dans les moules et faites cuire pendant 20 à 25 minutes.
Laissez refroidir dans les moules pendant 10 minutes, puis démoulez sur une grille ; enlevez le papier sulfurisé et laissez refroidir complètement.

Lorsque les gâteaux sont complètement froids, coupez-les en deux dans le sens de la largeur afin d'obtenir 4 disques.

Pour la crème au beurre, battez le sucre glace avec le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et homogène.

Montez le gâteau, en étalant un tiers de la crème au beurre sur le premier disque, suivi d'une fine couche de *lemon curd*. Posez le deuxième disque par-dessus et répétez l'opération. Recommencez avec le troisième disque, puis posez par-dessus le quatrième et dernier disque.

Déposez une dernière couche de *lemon curd*, puis couvrez entièrement le gâteau de crème. À l'aide d'une fourchette, faites des petits pics dans la crème (pour évoquer la neige).

La forêt et les sapins

Pour la forêt, dessinez des sapins sur une feuille blanche avec un feutre foncé. Faites fondre le chocolat blanc. Posez une feuille guitare (ou une feuille de papier sulfurisé) sur la feuille où vous avez tracé vos dessins. Avec un pinceau, peignez avec le chocolat sur les formes de sapin. Laissez durcir complètement pendant une heure ou deux dans un endroit frais.

Une autre solution, un peu plus *freestyle*, consiste tout simplement à dessiner directement les sapins sur la feuille guitare sans modèle (comme sur la photo). À vous de voir selon votre maîtrise du pinceau !

La neige

Avant de servir, saupoudrez largement de sucre glace et attachez un ruban autour du gâteau.

IDÉE • Si vraiment les sapins en chocolat vous dépassent et vous font peur, zappez la dernière partie et appelez le gâteau simplement « gâteau enneigé ».









Dips

Souvent, à la fin d'un dîner, on n'a pas envie d'un grand dessert, mais juste de quelques bouchées de quelque chose de sucré. Les amuse-gueules ouvrent l'appétit avant le repas. Ces petites préparations sont plutôt des amuse-gueules pour le plaisir du palais en manque de sucre. À vous de trouver d'autres variations sur le chocolat, d'autres associations de goûts, de couleurs et de textures, selon vos envies, les saisons et ce que vous aurez trouvé dans vos placards. Si vous n'avez pas de petits verres à vodka ou à liqueur, utilisez des tasses à café. Je n'ai pas mis de quantités parce qu'elles sont très difficiles à calculer pour de si petites bouchées et dépendent de la taille de vos récipients.

Ganache au chocolat au lait, marrons glacés et crème fraîche

La ganache se prépare avec le même poids de chocolat que de crème fleurette. Faites chauffer la crème, versez-la sur le chocolat, remuez et versez ensuite dans les récipients. Laissez refroidir avant d'émietter les marrons glacés et coiffez le tout d'un peu de crème fraîche pour donner une note d'acidité.

Crème de pruneaux à l'armagnac, mascarpone et chocolat noir

Si vous ne trouvez pas de crème de pruneaux toute faite, faites pocher des pruneaux dans de l'eau pendant une minute ou deux et passez-les au mixeur. Ajoutez un peu d'armagnac et versez un peu de cette préparation au fond du récipient. Battez le mascarpone pour l'assouplir et mettez-en une couche sur la crème de pruneaux. Terminez avec des morceaux de chocolat noir à croquer.

Rhubarbe, mousse de chocolat blanc, biscuits de Reims écrasés

Faites pocher la rhubarbe dans de l'eau avec un peu de sucre. Quand elle est fondante, écrasez-la à la fourchette.

Versez cette préparation dans les récipients. Faites une mousse selon la recette de la page 20 et déposez-en un peu sur la compote de rhubarbe. Coiffez le tout de biscuits de Reims écrasés pour apporter du croquant et de la couleur.

Servez ces coupes avec les petites choses au chocolat que vous préférez pour « dipper », et des cuillères à moka pour ne pas en perdre une goutte.

Petits pots au Baileys

Pour 6 à 8 personnes
5 minutes de préparation
1 heure de refroidissement

2 bols
1 batteur électrique
6 ou 8 petits bols ou ramequins

200 g de chocolat noir
20 cl de crème fleurette
4 cuillerées à soupe de mascarpone
5 cuillerées à soupe de Baileys
copeaux de chocolat pour la décoration

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Fouettez la crème et le mascarpone avant d'y incorporer le Baileys.

Versez la crème dans des récipients individuels, faites couler le chocolat fondu en tournant avec une petite cuillère afin de laisser des traces dans la crème, décorez de copeaux de chocolat et laissez refroidir 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

Tuiles au granola et granité de café

Pour 6 personnes
5 minutes de préparation
4 heures de refroidissement

1 bol
1 boîte style Tupperware
1 feuille guitare ou 1 feuille de papier sulfurisé

Tuiles

granola (voir la recette page 86)
200 g de chocolat noir

Granité

75 cl de café espresso très fort
150 g de sucre

Faites fondre le sucre dans le café et laissez refroidir complètement avant de placer le tout au congélateur dans un récipient en plastique. Toutes les heures pendant 5 heures, avec une fourchette, raclez le granité afin de casser les cristaux de café qui se seront formés. Faites fondre le chocolat et posez des formes arrondies mais irrégulières de 10 cm de diamètre environ sur la feuille guitare ou le papier sulfurisé. Faites tomber des cuillerées de granola dessus et laissez durcir.

Servez les deux ensemble.

Il existe d'excellents sorbets au café et au chocolat très amer si vous n'avez pas le temps de préparer le granité.



Gâteau « c'est-moi-qui-l'ai-fait » aux fruits rouges

Il faut un certain coup de main pour réussir l'entourage en chocolat. Mais si vraiment l'occasion est importante ou que vous avez besoin d'impressionner, ce gâteau fera parfaitement l'affaire.

Pour 12 personnes
2 heures environ au total

La génoise

5 minutes de préparation
25 minutes de cuisson

1 saladier
1 batteur électrique ou 1 robot
2 moules à manqué de 20 cm de diamètre

225 g de beurre très mou ou de margarine
225 g de sucre
4 œufs
225 g de farine
3 cuillerées à soupe de cacao en poudre
mélangées à 3 cuillerées à soupe d'eau chaude
2 cuillerées à café de levure chimique

Faites chauffer le four à 180 °C.
Beurrez et farinez les deux moules.
Mettez tous les ingrédients dans un saladier et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Versez dans les 2 moules et faites cuire 25 minutes. Le dessus du gâteau doit être moelleux lorsque vous appuyez avec votre doigt.
Sortez du four, laissez refroidir quelques minutes puis démoulez sur une grille.

La ganache

5 minutes de préparation
10 minutes de refroidissement

1 casserole
1 grand bol
1 batteur électrique

300 g de chocolat noir
30 cl de crème fleurette

Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat coupé en petits morceaux; la crème va faire fondre le chocolat. Remuez afin d'obtenir un mélange lisse et brillant.
Fouettez ensuite avec un batteur électrique jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux et froid.
Coupez les gâteaux en deux afin d'obtenir 4 disques. Étalez la ganache sur un disque, posez le deuxième. Répétez l'opération 2 fois puis garnissez le dessus du gâteau avec le reste de ganache. Mettez au réfrigérateur.

L'entourage et le décor

10 minutes de préparation

2 feuilles guitare ou de papier sulfurisé
1 spatule
1 paire de ciseaux
1 règle
1 bol
1 copine pour l'entourage du gâteau

200 g de chocolat noir
350 g de fruits rouges mélangés

Travaillez dans une pièce fraîche (18/19 °C) et sèche.

Avec la règle, mesurez la hauteur du gâteau. Dans une des feuilles découpez une bande dont la largeur correspond à la hauteur du gâteau et la longueur à un peu plus que le tour complet du gâteau (sa circonférence).
Afin de récupérer l'excédent de chocolat qui déborderait, posez la deuxième feuille non découpée sur un marbre ou sur une autre surface froide et lisse et la bande découpée par-dessus. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Versez le chocolat fondu sur la bande et étalez-le régulièrement avec une spatule. Laissez refroidir le chocolat, qui doit durcir légèrement. Il ne doit pas couler mais rester assez souple pour pouvoir épouser la forme du gâteau. Avec de l'aide, de préférence, prenez la bande et collez-la, côté chocolat contre le gâteau, en appuyant légèrement.
Décorez le sommet du gâteau avec des fruits rouges de saison.
Placez le gâteau au réfrigérateur. Sortez-le une vingtaine de minutes avant de servir; ôtez la feuille juste avant de servir.



Gâteau roulé au chocolat

Je crois que cette recette est la plus difficile du livre. Ce n'est pas la préparation ni la cuisson qui posent problème, mais la technique de roulage à la fin. Vous serez certainement moins maladroit que moi, mais lisez tout de même attentivement les instructions, ne zappez rien ! Vous verrez, le résultat en vaut la peine. Une fois que vous aurez le coup de main, vous pourrez décliner ce merveilleux dessert avec une multitude de crèmes, de sauces et de petites choses croquantes délicieuses.

Pour 8 personnes
25 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

2 saladiers
1 plaque à biscuits
du papier sulfurisé ou 1 tapis de cuisson en silicone
1 batteur électrique

5 œufs dont vous aurez séparé les blancs
des jaunes
175 g de chocolat noir en pastilles ou cassé
en petits morceaux
175 g de sucre
2 cuillerées à soupe de sucre glace
2 cuillerées à soupe de cacao en poudre

Faites chauffer le four à 180 °C.
Posez le papier ou le tapis sur la plaque à biscuits.
Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
Battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez-y délicatement le chocolat fondu légèrement refroidi en mélangeant.
Battez les blancs en neige pas trop ferme et incorporez-les au mélange chocolaté en trois fois, afin de ne pas trop faire tomber les blancs. Étalez sur la plaque et lissez. Faites cuire entre 15 et 20 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit ferme sur le dessus mais moelleux sous le doigt. Sortez du four, posez une deuxième feuille de papier sulfurisé sur le biscuit chaud et laissez refroidir.

Une fois le biscuit refroidi, enlevez délicatement la feuille de papier du dessus, réutilisez-la sur la surface qui n'était pas collée au biscuit en la saupoudrant de sucre glace et de cacao en poudre.

En faisant très attention – si vous le pouvez, faites-vous aider –, retournez le biscuit sur la feuille de sucre et de cacao.

Vous avez maintenant le biscuit recouvert de la feuille sur laquelle il a cuit.

Très délicatement, enlevez cette feuille.

Si vous voulez que votre gâteau roulé ait des bords droits, égalisez-les en coupant en ligne droite sur les côtés.

Garnissez le roulé en commençant à 2 cm du haut du biscuit et en faisant attention de ne pas étaler une couche trop épaisse.

Puis, avec l'aide du papier sous le biscuit, commencez à rouler. Le premier tour doit impérativement être très serré (à peine 2 cm de diamètre) pour que le gâteau roule bien sur lui-même. Ne vous inquiétez pas si le biscuit se fissure par endroits : c'est bien plus joli et appétissant comme ça.

Vous pouvez garder le papier serré sur le gâteau roulé et le laisser refroidir avec sa garniture afin de l'aider à conserver sa forme ; vous l'ôterez juste avant de servir.

La garniture

Utilisez simplement une recette de votre choix des pages kit.



Quenelles au chocolat

Pour 8 personnes

15 minutes de préparation

8 heures de refroidissement

1 casserole
1 batteur électrique
2 bols

200 g de chocolat noir
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre en poudre
10 cl de lait entier
20 cl de crème fleurette

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites chauffer le lait et la crème, versez sur les jaunes puis faites cuire (comme pour une crème anglaise).

Lorsque le mélange épaissit, versez-le sur le chocolat en remuant sans cesse.

Couvrez et laissez une nuit au réfrigérateur.

Formez des quenelles à l'aide de deux cuillers à soupe et servez avec des fruits frais.

IDÉE • Si la préparation de la crème anglaise vous effraie, vous pouvez aussi faire des quenelles avec de la ganache :

versez 25 cl de crème fleurette très chaude sur 200 g de chocolat, mélangez bien afin d'obtenir une crème homogène et laissez refroidir complètement toute une nuit au réfrigérateur avant de servir.







Poire rôtie farcie de pesto au chocolat

Pour 4 personnes
5 minutes de préparation
15 minutes de cuisson

1 mini hachoir électrique
1 saladier

4 poires fermes, régulières, et qui tiennent debout !
4 cuillerées à soupe de noix, noisettes, pistaches, amandes, noix de pécan, etc., mélangées et hachées finement
4 cuillerées à soupe d'abricots ou raisins secs hachés finement
4 cuillerées à café de miel
50 g de beurre salé
4 cuillerées à soupe de pépites de chocolat noir

Découpez un « chapeau » sur les poires, ôtez le cœur et les pépins.
Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre afin de former une pâte épaisse.
Remplissez les poires en débordant largement, posez un peu de beurre sur ce « pesto », reposez le « chapeau » de la poire et faites rôtir au four (180 °C) pendant 15 minutes environ. Servez chaud avec une bonne glace à la vanille.

Mille-feuille au chocolat blanc et framboises

Pour 4 personnes
30 minutes de préparation

2 bols
1 batteur électrique
1 feuille guitare ou du papier sulfurisé
1 poche à douille

200 g + 100 g de chocolat blanc
400 g de framboises fraîches
10 cl de crème fleurette
2 ou 3 cuillerées à soupe de sucre glace

Faites fondre 200 g du chocolat et formez 12 rectangles (ou cercles) sur le papier sulfurisé ou la feuille guitare. Laissez refroidir.
Fouettez la crème fleurette et incorporez le reste du chocolat blanc afin d'obtenir une mousse.
Pour monter le mille-feuille, posez une feuille de chocolat refroidi dans l'assiette de service puis, à l'aide de la poche à douille, déposez une couche de mousse. Placez un deuxième morceau de chocolat et pressez légèrement pour qu'il tienne bien. Posez ensuite des framboises bien alignées et coiffez d'un dernier morceau de chocolat.
Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Gâteau aux Petit Lu d'Emmanuelle

L'ingrédient vedette de ce gâteau, qui est l'un des biscuits favoris des enfants, remporte également tous les suffrages des adultes. À couper en tranches extra fines.

Pour 8 personnes
15 minutes de préparation
12 heures de refroidissement

1 casserole
1 grand bol
1 moule à terrine (ou à cake)
du film alimentaire

3/4 d'un paquet de Petit Lu
40 g de meringue
2 œufs légèrement battus
150 g de sucre
50 g de cacao
100 g de chocolat noir
300 g de beurre

Cassez en petits morceaux les biscuits et les meringues avec les doigts. Ne réduisez surtout pas en poudre : il faut des morceaux inégaux d'1 cm environ.

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie, et laissez refroidir. Ajoutez les œufs, le sucre et le cacao ; mélangez bien.

Tapissez un moule à terrine de film alimentaire et versez-y la préparation en tassant un peu. Placez au réfrigérateur pendant 6 heures minimum, voire toute une nuit si possible ! Servez le gâteau avec de la crème fouettée, par exemple.

IDÉE • J'ai un peu modifié la recette d'Emmanuelle qui comporte, à l'origine, 90 g de cacao comme seul ingrédient chocolaté. Je préfère panacher avec du chocolat noir fondu pour rendre la préparation plus onctueuse et un peu moins forte. À vous d'essayer les deux. L'avantage de la version d'Emmanuelle : pas besoin de casserole !



Sorbet au cacao et caramel au sésame, orange et gingembre confits

De nature très désorganisée, surtout en fin de repas, je boude depuis un an ma sorbetière, préférant me procurer des délices glacés chez un bon artisan glacier. Cette recette très facile a été élaborée au River Café à Londres. Elle va certainement m'aider à surmonter mon blocage et me réconcilier avec cette machine diabolique qui, chez moi, fabrique soit de la soupe glacée, soit des glaçons sucrés... Il faut simplement l'appriivoiser, paraît-il. Je vais y arriver !

Pour 6 à 8 personnes
10 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

1 sorbetière
2 casseroles dont 1 à fond épais (pour le caramel)
1 tapis en silicone ou 1 marbre

Le sorbet

150 g de cacao en poudre
75 cl d'eau minérale
250 g de sucre en poudre
1/2 verre de Vecchia Romagna (ou de cognac, d'armagnac ou de rhum ambré)

Faites bouillir l'eau avec le sucre pendant 5 minutes. Ajoutez le cacao ; mélangez et laissez cuire à feu doux en remuant pendant 15 minutes. Laissez refroidir.
Ajoutez l'alcool et faites prendre en sorbetière.

La décoration

3 aiguillettes d'orange confite et 1 cuillerée à soupe de gingembre confit coupés en tout petits morceaux
2 cuillerées à soupe de sésame blond

Faites dorer le sésame dans une casserole ou sur une plaque au four à 180 °C pendant 1 ou 2 minutes.
Mélangez le sésame et les morceaux de fruits confits ; faites-en des petits tas sur le marbre ou sur le tapis en silicone.

Le caramel (ça, au moins, je sais faire !)

100 g de sucre

Faites un caramel avec le sucre en le faisant chauffer très doucement dans une casserole à fond épais, versez-le sur le sésame et les fruits confits en créant de jolies formes irrégulières et laissez refroidir. Pour servir, faites des boules de sorbet et enfoncez-y des morceaux de caramel.

IDÉE • Si vous ne possédez pas de machine diabolique, ce que je comprends tout à fait, vous pouvez opter pour une version simplifiée de cette recette : achetez chez votre artisan glacier un bon sorbet au chocolat. Vous pouvez également en trouver dans certaines chaînes de produits surgelés.



Dacquoise à la crème au chocolat et noisettes caramélisées

Pour 10 à 12 personnes
40 minutes de préparation
1 heure de cuisson
4 heures de refroidissement

2 bols
2 casseroles
1 marbre ou 1 tapis en silicone
2 plaques allant au four
2 tapis en silicone ou 2 feuilles de papier sulfurisé

Pour la dacquoise

200 g de noisettes en poudre
12 blancs d'œufs
350 g de sucre

Pour la crème au chocolat

6 jaunes d'œufs
100 g de chocolat noir
60 g de sucre
2 cuillerées à soupe de farine
30 cl de lait entier
30 cl de crème fleurette

Pour la crème fouettée

30 cl de crème fleurette
2 cuillerées à soupe de mascarpone
1 cuillerée à soupe de sucre

Pour les noisettes au caramel

3 cuillerées à soupe de noisettes émondées
100 g de sucre

Faites chauffer le four à 150 °C.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme.

Ajoutez 100 g de sucre et continuez à battre afin d'obtenir un mélange brillant. Incorporez délicatement le reste du sucre avec une cuillère puis les noisettes en poudre.

Étalez 4 disques de meringue sur les 2 plaques et faites cuire pendant 1 heure environ.

Éteignez le four et laissez refroidir complètement avant de sortir les disques.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Portez à ébullition la crème avec le lait et versez sur le mélange. Remettez sur le feu et faites chauffer à feu moyen en remuant constamment. Lorsque la crème commence à bouillir, baissez le feu et faites cuire très doucement pendant 1 ou 2 minutes, le temps que la crème épaississe. Incorporez le chocolat, laissez fondre et mélangez bien.

Laissez refroidir complètement.

Battez la crème avec le mascarpone et le sucre.

Faites un caramel avec le sucre et versez sur les noisettes posées sur le marbre ou sur le tapis en silicone. Laissez durcir.

Pour monter le gâteau, alternez couches de crème, crème au chocolat et disques de dacquoise et décorez avec les noisettes au caramel.

IDÉE • Si vous maniez bien la poche à douille, faites des spirales pour obtenir des disques plus uniformes.



Pavlova au chocolat, citron vert et fruits de la passion

Pour 8 personnes

20 minutes de préparation

1 heure de cuisson

2 heures de refroidissement

1 batteur électrique

1 saladier

1 tapis en silicone ou du papier sulfurisé

1 plaque allant au four

2 bols

Pour la meringue

8 blancs d'œufs

300 g de cassonade

3 cuillerées à soupe de cacao en poudre

1 cuillerée à café de vinaigre de vin rouge

Pour la crème

30 cl de crème fleurette

2 cuillerées à soupe de mascarpone (facultatif)

le jus de 5 fruits de la passion

le jus et le zeste d'1 citron vert

2 cuillerées à soupe de sucre

Préchauffez le four à 150 °C.

Battez les blancs en neige avec la moitié du sucre,

puis ajoutez lentement le reste tout en battant.

Incorporez ensuite le cacao et le vinaigre

et mélangez très doucement afin d'obtenir

un mélange homogène.

Posez la meringue sur le tapis en silicone

ou le papier sulfurisé en l'étalant en forme

d'anneaux.

Faites cuire pendant 1 heure, puis éteignez le four

et laissez refroidir complètement.

Fouettez la crème avec le mascarpone (si vous

l'utilisez), puis ajoutez le jus de citron et de fruits

de la passion et le zeste de citron.

Posez la crème au centre des meringues. Réservez

au réfrigérateur jusqu'à la dernière minute avant

de servir.







Tarte Absolue

Pâte sablée au chocolat

(voir chocolat en kit page 28)

La couche chocolat

5 minutes de préparation

150 g de chocolat noir

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie. Chemisez l'intérieur du fond de tarte à l'aide d'un pinceau et laissez durcir complètement avant de verser la crème au chocolat.

La crème au chocolat

10 minutes de préparation

1 heure de refroidissement

200 g de crème fleurette

300 g de chocolat noir

3 jaunes d'œufs

40 g de beurre

Faites chauffer la crème, versez sur le chocolat et remuez bien. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs et le beurre. Versez sur le fond de tarte et laissez refroidir.

La décoration

1 tapis en silicone ou 1 marbre

1 casserole à fond épais (de préférence)

100 g de sucre

1 cuillerée à café de cacao en poudre

Faites fondre à feu très doux le sucre dans une casserole, laissez-le caraméliser, ajoutez le cacao tamisé et remuez bien avant de créer des formes sur le tapis ou sur le marbre. Laissez durcir puis décorez la tarte.

Tarte au chocolat praliné et caramel au cacao

Pâte sablée

(voir chocolat en kit page 28)

La crème au chocolat praliné

5 minutes de préparation

1 bol

50 g de chocolat noir

250 g de gianduja (ou de chocolat praliné en barres)

20 cl de crème fleurette

Portez la crème à ébullition et versez-la sur les deux chocolats. Remuez bien et étalez sur le fond de tarte cuit. Laissez refroidir.

La décoration

1 feuille guitare ou du papier sulfurisé

1 bol

50 g de chocolat noir

1 cuillerée à soupe d'éclats de fèves de cacao

Faites fondre le chocolat, créez des formes en éventail très fines sur le papier ou la feuille, parsemez de quelques éclats de fèves et laissez refroidir avant de garnir la tarte.

Tartelettes au chocolat blanc

Pour 10 tartelettes ou 1 tarte de 30 cm

10 minutes de préparation

10 minutes de cuisson

Pâte sablée aux amandes

(voir chocolat en kit page 28)

1 emporte-pièce et des moules à tartelettes de 8 cm de diamètre

Les bordures au chocolat

100 g de chocolat noir

Étalez la pâte sur votre plan de travail. Découpez des cercles à l'aide de l'emporte-pièce, déposez les fonds de tartes dans les moules à tartelette et faites cuire à blanc (en lestant avec des noyaux de cuisson ou des haricots secs) 10 minutes environ. Laissez refroidir complètement. Démoulez les tartelettes. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie et versez-le dans une assiette creuse. Trempez les bordures des tartelettes dans le chocolat puis laissez durcir avant de garnir avec la crème au chocolat blanc.

Crème au chocolat blanc

(voir chocolat en kit page 30)



Gâteau du troisième mois de l'année

Une amie anglaise m'a envoyé cette recette de gâteau assez spectaculaire avec ses deux couches cuites en même temps. Je rajoute des morceaux de barres chocolatées pour donner un peu de texture. Ne dites rien et voyez si vos invités reconnaissent cet ingrédient rigolo, que les enfants adorent. Seul appareil électroménager à sortir, votre batteur électrique.

Pour 8 personnes

15 minutes de préparation

40 minutes de cuisson

2 heures de refroidissement

Peut être préparé la veille

1 batteur électrique
1 grand bol
1 petit bol
1 tamis
2 moules à manqué de 20 cm de diamètre
du papier sulfurisé

La génoise

115 g de beurre en pommade
280 g de sucre
3 œufs dont vous aurez séparé les blancs
des jaunes
50 g de cacao en poudre mélangé
à 22,5 cl d'eau chaude
180 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
3 ou 4 mini barres chocolatées au caramel
coupées en fines lamelles
20 cl de crème fleurette
1 cuillère à soupe de mascarpone (facultatif)

La meringue

3 blancs d'œufs
120 g de sucre

La génoise

Faites chauffer le four à 160 °C.
Beurrez et farinez le fond des deux moules
à manqué.
Pour être vraiment tranquille au moment du
démoulage, mettez un disque de papier sulfurisé,
beurré sur le dessus, dans le fond des moules.
Battez le beurre et le sucre, pendant 3 minutes
environ, afin d'obtenir un mélange crémeux.
Rajoutez les jaunes d'œufs un par un en battant.
Incorporez le mélange d'eau et de cacao, puis la
farine et la levure tamisées. Mélangez doucement.
Mettez le mélange dans les moules et égalisez
la surface.

La meringue

Pour la meringue, battez les blancs d'œufs en
neige ferme avec la moitié du sucre, puis ajoutez
peu à peu l'autre moitié en remuant.
Posez la meringue sur la préparation au chocolat,
en laissant 2 cm tout autour pour permettre
à la meringue de gonfler et de couvrir la surface
du gâteau en cuisant.
Faites cuire 35 à 40 minutes. Laissez refroidir dans
les moules, puis démoulez très délicatement afin
de ne pas casser la meringue.

La décoration finale

Montez la crème fleurette avec le mascarpone
en chantilly, ajoutez les morceaux de barres
chocolatées et étalez sur une couche
de meringue. Coiffez avec le second gâteau
et servez.





Astuces
de pro

Toutes sortes de chocolats

LE CHOCOLAT EST FAIT DE PÂTE DE CACAO (mélange des extraits secs de la fève et du beurre de cacao) de beurre de cacao, de sucre et, dans le chocolat lacté, de lait en poudre.

Le chocolat blanc ne contient pas d'extrait sec de la fève de cacao, seulement du beurre de cacao, du sucre et du lait en poudre.

Les fabricants ajoutent aussi de la lécithine de soja ou de colza, un émulsifiant naturel.

Les plus sérieux s'efforcent de n'utiliser que les produits garantis sans OGM.

Un chocolat qui ne contient aucune autre graisse végétale que le beurre de cacao sera forcément meilleur en goût et en texture.

Pastilles et blocs de chocolat de couverture

Le chocolat de couverture est celui qu'utilisent les professionnels. Il est très riche en beurre de cacao le rendant fluide et facile à travailler et à tempérer. Sa grande qualité est due à la sélection soignée des fèves de cacao utilisées dans sa fabrication. Demandez-le chez votre chocolatier et dans les boutiques spécialisées.

Copeaux de chocolat tout faits

Les copeaux de chocolat tout faits que l'on trouve dans les épiceries fines et au rayon pâtisserie sont fabriqués dans un chocolat moins riche en beurre de cacao afin de durcir la matière et lui faire tenir sa forme. Ils sont très utiles. Essayez de trouver une marque de qualité.

Éclats de fèves de cacao

Ce sont les écorces de fèves broyées. Ils donnent un goût puissant de cacao et un croquant intéressant en décor dans les nougates, caramels, palets et tuiles.

Pépites de chocolat

Fabriquées dans un chocolat moins riche en beurre de cacao qui permet à la pépite de fondre et de reprendre presque sa forme après cuisson. Utiles pour les cookies et les cakes.



pastilles
blocs
copeaux
éclats
fèves
pépites



Les emporte-pièces

On en trouve de très sympas dans toutes les boutiques de cuisine pour découper pâtes et biscuits. Les cylindriques s'utilisent en plus comme cercles pour empiler les ingrédients et créer des couches. (Regardez le Banoffee page 56)

Feuille guitare

Plastique magique pour faire des décors. Regardez la page 154 pour voir tout ce que vous pouvez faire avec elle.

Moules et tapis en silicone

Une matière qui n'est plus réservée qu'aux pros. Vraiment génial, plus besoin de graisser et tout se démoule comme un charme. Passe du congélateur au four à 300°.

Le tapis en silicone vous permet de faire des meringues, des biscuits et du caramel comme un chef. (Mais ce n'est pas une matière pour faire des formes en chocolat.)

Spatule coudée

Parfait pour glacer des gâteaux et étaler le chocolat sur un marbre.

Triangle

Outil pour faire des copeaux en chocolat? Regardez « Décors » page 156.

Poche à douille

Celle-ci est jetable, donc aucun souci de lavage ni de séchage. Comme l'effet recherché est lisse, pas besoin d'ajouter une douille. Pour les recettes, comme le mille-feuille au chocolat blanc page 132 et les pruneaux à la ganache page 38, un sac en plastique pour congélateur coupé dans le coin fera l'affaire.

Broche à tremper

Le vrai outil du chocolatier professionnel pour enrober bonbons, fruits secs, truffes et pâtes d'amandes. Léger et droit, très supérieur à la fourchette de table!



emporte-pièces
feuille guitare
moules
spatule
poche à douille
broche



Le tempérage, mode d'emploi

TEMPÉRER LE CHOCOLAT EST UNE TECHNIQUE QUI LUI PERMET DE GARDER SON BRILLANT et d'éviter les traces blanches du beurre de cacao au moment du moulage ; ne pas le faire n'altère en rien son goût.

Quand vous achetez une plaquette, celle-ci brille. Si vous voulez lui donner une autre forme et la retrouver aussi dure et brillante qu'au début, il faut, pour pouvoir la travailler, la faire chauffer, la refroidir puis la réchauffer. La méthode la plus facile et la plus rapide est celle des « 2 tiers/1 tiers ». Pour cela, il vaut mieux utiliser des pastilles de chocolat.

1 Armé d'un thermomètre de cuisine, faites chauffer les deux tiers au micro-ondes ou au bain-marie sans ajouter d'eau ni de lait jusqu'à une température approchant les 45 °C.

2 Mélangez soigneusement et ajoutez le tiers du chocolat restant. Cela fera chuter rapidement la chaleur.

3 Remuez jusqu'à ce que toutes les pastilles soient parfaitement fondues.

4 Réchauffez à une température d'environ 30 °C afin de pouvoir le travailler (tuiles, moulages, décors...).

Si vous vous procurez du chocolat de couverture, les courbes de température à respecter vous sont données dans le mode d'emploi.

Si tout cela vous paraît compliqué, c'est normal, n'oubliez pas qu'une formation de chocolatier ou de pâtissier ne s'improvise pas ; mais équipé d'outils et d'ingrédients appropriés, vous n'aurez aucune peine à suivre ces recettes.

Si pour une occasion particulière ou pour un dîner très chic, il vous faut un dessert à la hauteur de l'événement, alors n'ayez aucun complexe à filer chez votre chocolatier ou votre pâtissier commander un vrai ballotin ou un gâteau qui vous semble irréalisable.



Quelques décors faciles

UN TOUT PETIT EFFORT de décoration et vos desserts au chocolat seront transformés en chefs-d'œuvre.



La feuille guitare

Un des « trucs » de pro le plus remarquable que j'ai découvert est la feuille guitare. Il s'agit d'un plastique spécial qui, posé sur une surface froide, permet au chocolat une fois durci de se décoller comme par magie. De plus, le côté qui a été en contact avec la feuille sera brillant, même si vous n'avez pas tempéré le chocolat (voir page 152).

La feuille guitare vous permettra de tordre des rubans de chocolat, de dessiner des formes et des lettres et d'entourer vos gâteaux d'une bande de chocolat. De nombreux décors de cet ouvrage tels que le gâteau de la forêt enneigée, la tarte au praliné, le gâteau « c'est-moi-qui-l'-ai-fait » sont réalisés avec cet outil.

Les palets, mendiants, tuiles et fruits enrobés du chapitre « Chocolat à croquer » sont tous réalisables grâce à cette feuille.

Vous pouvez vous la procurer chez quelques spécialistes et les fournisseurs pour professionnels. (Mais surtout ne le dites pas à tout le monde, sachez garder ce petit secret pour vous.)

Petits copeaux

La meilleure façon de les fabriquer est d'utiliser un économe sur une tablette à température ambiante. Raclez simplement la surface du chocolat.

Copeaux en forme de cigarettes et d'éventails

C'est un peu plus délicat puisqu'il faut couler le chocolat sur une surface froide, le laisser refroidir mais pas trop. Un marbre est parfait. Munissez-vous d'un triangle (page 150) et surtout faites des essais.

En raclant le chocolat d'un mouvement droit, vous ferez des cigarettes; en tournant légèrement vous obtiendrez des éventails. Il faut travailler rapidement dès que le chocolat est à la bonne consistance.

Cacao en poudre et sucre glace

Incontournables et toujours aussi jolis. Surtout utilisez un tamis bien fin.

Bonbons

Bon nombre de vos barres chocolatées préférées sont maintenant disponibles en éclats, versions mini et autre *balls*. Ils donnent du croquant et un look peu classique mais rigolo. (Si vous avez utilisé le meilleur chocolat pour réaliser vos gâteaux, je suis sûre que le saint des Chocolats pardonnera cet écart du bon chemin de la qualité.)





Voici quelques adresses gourmandes, un peu parisiennes certes, pour se mettre l'eau à la bouche et pour tout réussir en chocolat.

Les artisans chocolatiers et les autres

Berthillon

Le suprême de la glace et du sorbet à Paris. Le plus dur est parfois de faire la queue dans la rue tellement cette maison est connue dans le monde entier ! Le sorbet au chocolat y est divin.
31, rue Saint-Louis-en-l'Île, 75004 Paris.
Tél. 01 43 54 31 61.

Fauchon

Entre autres desserts chocolatés à essayer sans plus attendre, l'Auguste, une spécialité au chocolat parfumé au thé, au miel de Provence, au poivre de Java, aux griottes ou au café du Zimbabwe.
26-30, place de la Madeleine, 75008 Paris.
Tél. : 01 47 42 60 11.

Jean-Paul Hévin

Si les bonbons au chocolat étaient des bijoux, ont les trouverais sûrement à cette adresse prestigieuse.
231, rue Saint-Honoré, 75001 Paris.
Tél. 01 55 35 35 96.

Ladurée

Les macarons les plus fins du monde... Dans toutes les déclinaisons ! La maison Ladurée possède aussi un excellent salon de thé où l'on peut déguster leurs créations en pâtisserie. Vous pouvez goûter avec les yeux leur religieuse au chocolat page 52.
16, rue Royale, 75008 Paris
Tél. 01 42 60 21 79
75, av. des Champs-Élysées, 75008 Paris.
Tél. 01 40 75 08 75.
Magasin du Printemps
62, bd Haussmann, 75009 Paris.
Tél. 01 42 82 40 10.

La Maison du Chocolat

On ne présente plus cette maison, devenue une institution. Essayez aussi les pâtisseries.
225, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris. Tél. : 01 42 27 39 44.

Gérard Mulot

Une maison sérieuse et rigoureuse en plein Saint-Germain-des-Près où l'on confectionne la Magie-Noire, une pâtisserie à la crème de chocolat.
76, rue de Seine, 75006 Paris.
Tél. : 01 43 26 85 77.

Lenôtre

Incontournable !
15, boulevard de Courcelles, 75008 Paris.
Tél. 01 45 63 87 63.

Stohrer

La tarte au chocolat, divine de finesse, fond dans la bouche comme une caresse.
51, rue Montorgueil, 75002 Paris.
Tél. : 01 42 33 38 20.

Maison Boissier

Toute la magie et le savoir-faire d'un chocolatier-confiseur à Paris depuis 1827, les bonbons, les marrons glacés et les dernières créations de Christian Vautier : intense, ivoire, et ébène... pour les fanas de chocolat.
184, avenue Victor Hugo, 75016 Paris.
Tél. 01 45 03 50 77.

Chocolaterie Saunion

Bali est un chocolat à la ganache noire et au gingembre. Lillet emprisonne les parfums de la célèbre boisson apéritive bordelaise éponyme. Magnolia cache, dans un enrobage noir, une ganache à la badiane. Ah, vraiment, la famille Lalet a bien du talent !
56, cours Georges-Clemenceau, 33000 Bordeaux.
Tél. : 05 56 48 05 75.

Joël Durand

Qui n'a pas goûté à son bonbon de chocolat aux olives noires des Baux-de-Provence ou à son bonbon de chocolat au lait à la menthe fraîche s'est privé d'un grand moment de bonheur.
3, boulevard Victor-Hugo, 13210 Saint-Rémy-de-Provence. Tél. : 04 90 92 38 25.

François Gillmann

Les Strasbourgeois se délectent du Chocofleur, un dessert « truffé » composé de génoise de chocolat noir recouverte d'une mousse de chocolat et saupoudré de cacao. À ne pas oublier aussi le Negresco, framboises fraîches et chocolat amer sur fond de génoise.
20, quai des Bateliers, 67000 Strasbourg.
Tél. : 03 88 36 47 05.

Ustensiles et fournitures

Dehillerin

Évitez les heures de pointes ! La maison est en effet connue dans le monde entier. Vous y trouverez toutes sortes de moules, d'ustensiles, de casseroles en cuivre, de couteaux... Cette maison existe depuis plus d'un siècle. On y passera des heures rien que pour le plaisir des yeux !
18, rue Coquillière, 75001 Paris.
Tél. 01 42 36 53 13.

Au Comptoir des Chefs

Plus calme que l'adresse précédente. Vente par correspondance uniquement. Chocolats de couverture et ustensiles pour faire tout « comme un chef ». Vous y trouverez aussi des fruits secs et des épices. Les produits Au Comptoir des Chefs sont également disponibles dans les magasins Résonances et chez Lafayette Gourmet. Catalogue sur simple demande.
Tél. 01 34 77 03 09 • Télécopie 01 30 92 27 70.
www.aucomptoirdeschefs.com

Manifestation

Salon du chocolat

Fin octobre, début novembre

Une fois par an, le temple du chocolat s'ouvre désormais au Carrousel du Louvre. Les plus grandes marques y sont présentes ainsi que des artisans de prestige. L'inauguration du salon s'accompagne d'un défilé de mode en chocolat.

Où boire du chocolat ?

Angéline

Habités et étrangers se serrent dans un immense salon, face aux Tuileries pour déguster l'Africain. Épais et très crémeux, on le sert accompagné d'une coupelle de crème fouettée et d'un verre d'eau fraîche.
226, rue de Rivoli, 75001 Paris.
Tél. : 01 42 60 82 00.

La Charlotte de l'Isle

Onctueux, le chocolat de Sylvie Lenglet plonge dans les goûters de l'enfance. Le décor du lieu y contribue, lui aussi.
24, rue Saint-Louis-en-l'Isle, 75004 Paris.
Tél. : 01 43 54 25 83.

Chocolat en kit

Amandes grillées et caramélisées	26
Caramel express	26
Chocolat fudge sauce	18
Crème anglaise au chocolat noir ou blanc	18
Crème au beurre au chocolat blanc ou au lait	16
Crème au beurre très riche	16
Crème au beurre classique	16
Ganache ultrasimple	16
Les meilleurs brownies	10
Gâteau au chocolat noir et aux amandes	12
Gâteau très léger	12
Gâteau très riche sans farine ni batteur	14
Glaçage simple au chocolat noir	16
Le gâteau au chocolat fondant de Nathalie	14
Les agrumes	24
Agrumes confits	24
Les fruits rouges	24
Airelles aux zestes d'orange	24
Les garnitures	30
Chocolat blanc	30
Chocolat noir	30
Chocolat praliné	30
Chocolat au lait et au caramel	30
Mousse au chocolat au lait	20
Mousse au chocolat blanc	20
Mousse au chocolat noir	20
un peu plus élaborée	20
Mousse au chocolat noir simplissime	20
Pâtes à tarte	28
Pâte sablée	28
Pâte sablée au chocolat	28
Pâte sablée aux amandes	28
Pavé au chocolat de Virginie	22
Pavé au chocolat et aux marrons glacés	22
Pavé aux trois chocolats	22
Sauce à l'Irish Coffee	18
Sauce au caramel et au beurre salé	18
Sauce au chocolat blanc, au lait ou noir	18

Chocolat à croquer

Biscotti	46
Cookies au chocolat, noix de macadamia et sirop d'érable	44
Cookies aux deux chocolats et beurre de cacahuètes	50
Cookies aux flocons d'avoine	44
Florentins (enfin, presque !)	46
Fruits enrobés	38
Mendiants	38
Œufs de Pâques	42
Orangettes	34
Palets	38
Petits sujets moulés	42
Pruneaux fourrés à la ganache	38
Rochers	36
Shortbread au chocolat	48
Shortbread aux pistaches et au gingembre	48
Truffes	36
Tuiles	34

Chocolat classique

Banoffee	56
Madeleines au chocolat et au miel	58
Poires Belle-Hélène	58
Pudding à l'envers à la mangue, à l'ananas et au gingembre	60
Sachertorte (ou presque)	64
Trifle à la forêt-noire	63
Tiramisù au chocolat	54

Chocolathérapie

Carrés aux Marshmallows et au chocolat blanc	86
Chocolat chaud	82
Cocktails au chocolat	92
Cookies en cœur	90

Crème brûlée au chocolat	76
Fondue au chocolat	78
Gâteau aux noisettes et au chocolat blanc	96
Gâteau riche au chocolat au lait, aux dattes et aux amandes	96
Granola au chocolat	86
Îles flottantes au chocolat	80
Naomi Bars	88
Pain perdu au chocolat	70
Peinture au chocolat	90
Petites crèmes au chocolat comme celles de ma maman	74
Petits-suisse à la sauce au chocolat	72
Riz au lait au puits de chocolat fondu	70
Sandwichs chauds	86
Saucisson	92
Triple Choc Brownie Crunch	94
Yaourt basque au chocolat maison	72

Chocolat Kids

Barres de chocolat maison	104
Gâteau de la forêt enneigée	116
Gâteau-papillon	112
La marquise	114
Le gâteau indémoulable de Jean-François	112
Les empreintes digitales	108
Nounours endormis	102
Pièce montée aux céréales Rice Krispies	106
Snobinettes au sorbet et à la glace	112
Top hats (hauts-de-forme)	102

Chocolat Chic

Darquoise à la crème au chocolat et noisettes caramélisées	136
Dips	122
Gâteau «c'est-moi-qui-l'ai-fait» aux fruits rouges	124
Gâteau aux Petit Lu d'Emmanuelle	132
Gâteau du troisième mois de l'année	144
Gâteau roulé au chocolat	126
Mille-feuille au chocolat blanc et framboises	132
Pavlova au chocolat, citron vert et fruits de la passion	138
Petits pots au Baileys	122
Poire rôtie farcie de pesto au chocolat	132
Quenelles au chocolat	128
Sorbet au cacao et caramel au sésame, orange et gingembre confits	134
Tarte Absolue	142
Tarte au chocolat praliné et caramel au cacao	142
Tartelettes au chocolat blanc	142
Tuiles au granola et granité de café	122

Astuces

Bonbons	154
Broche à tremper	150
Cacao en poudre et sucre glace	154
Copeaux de chocolat tout faits	148
Copeaux en forme de cigarettes et d'éventails	154
Éclats de fèves de cacao	148
Feuille guitare	150
La feuille guitare	154
Le tempérage, mode d'emploi	152
Les emporte-pièce	150
Moules et tapis en silicone	150
Pastilles et blocs de chocolat de couverture	148
Pépites de chocolat	148
Petits copeaux	154
Poche à douille	150
Spatule coudée	150
Triangle	150

Trish Deseine

je veux du chocolat !

Photographies de Marie-Pierre Morel



Que vous aimiez le chocolat en kit,
à croquer, classique, kids, chic
ou bien que vous ayez simplement besoin
d'une chocolathérapie,
voici plus de 100 recettes faciles et originales
pour chocoladingues !

Après le succès de *Petits plats entre amis*,
qui a reçu en 2001 le prix Ladurée ainsi que le prix SEB du meilleur livre de cuisine,
voici le deuxième ouvrage de Trish Deseine : son essentiel du chocolat.
À dévorer sans modération !



ISBN 2 50103769-3 • 40.3348-4
15,90 € Prix TTC France - 104,30 FF

• MARABOUT •