

RECETTES AU

CHOCOLAT



MANGO





Pâte à tartiner aux noisettes

Pour 1 pot à confiture

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Repos : 12 heures

100 g de chocolat au lait

40 g de beurre demi-sel

50 g de noisettes

6 cl de lait de coco

- 1.** Coupez le chocolat et le beurre en petits morceaux. Mixez finement les noisettes.
- 2.** Faites fondre le beurre avec le chocolat dans une casserole à feu doux.
- 3.** Lorsque la préparation est homogène, ajoutez le lait de coco et les noisettes. Mélangez bien et retirez du feu.
- 4.** Versez dans 1 pot à confiture et laissez refroidir. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 12 heures afin qu'elle durcisse.



Brioche aux pépites de chocolat

Pour 8 à 10 brioches

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Repos : 45 min

Programme pâte : 2 h 30

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

450 g de farine

70 g de sucre semoule

17 cl de lait

1 œuf battu

50 g de beurre fondu

70 g de pépites de chocolat

- 1.** Réhydratez la levure dans 3 cuillerées à soupe d'eau tiède. Laissez reposer 15 minutes.
- 2.** Dans le bac de la machine à pain, versez d'abord les ingrédients solides – levure, farine, sucre – puis les ingrédients liquides – lait, œuf battu, beurre fondu. Lancez le programme pâte.
- 3.** Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7). Reprenez la pâte et aplatissez-la avec la paume de la main pour chasser l'air. Incorporez les pépites de chocolat. Divisez la pâte en 8 à 10 petites boules. Déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
- 4.** Enfournez et faites cuire 20 minutes.

Mon conseil : sans machine à pain, pétrissez à la main les ingrédients de la pâte pendant 15 minutes. Laissez reposer 1 h 30 à température ambiante. Reprenez la recette au point 3.



Petits pains au lait au chocolat

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Repos : 30 min

Programme pâte : 45 min

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

25 cl de lait

450 g de farine de blé T65 + un peu pour le plan de travail

80 g de sucre blond de canne

75 g de beurre doux

60 g de pépites de chocolat

1 jaune d'œuf pour la dorure

1. Réhydratez la levure dans le lait tiède.

2. Dans la cuve de la machine à pain, versez la levure et tous les ingrédients, excepté les pépites de chocolat.

Lancez le programme rapide « pâte seule ».

3. Sortez la pâte de la machine et posez-la sur un plan de travail fariné. Travaillez-la à la main pour chasser l'air et formez des petites boules en intégrant les pépites de chocolat au fur et à mesure. Laissez lever 30 minutes.

4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

5. Incisez les petits pains et badigeonnez-les de jaune d'œuf. Placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

6. Enfournez-les et faites-les cuire 30 minutes environ. Laissez refroidir avant de les déguster.



Petits pains au chocolat

Pour 8 petits pains

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Repos : 45 min

Programme pâte : 2 h 20

½ sachet de levure de boulanger déshydratée

250 g de farine de blé T55 + un peu pour le plan de travail

10 cl de lait tiède

70 g de beurre fondu

60 g de sucre semoule

1 pincée de sel

4 barres de chocolat noir

1. Délayez la levure dans 2 cuillerées à soupe d'eau tiède. Laissez reposer 15 minutes.

2. Déposez la levure et la farine dans le bac à pain de la machine. Ajoutez le lait, le beurre fondu, le sucre et le sel.

Lancez le programme pâte.

3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

4. Posez la pâte levée sur un plan de travail fariné. Partagez-la en 8 parts. Aplatissez chaque morceau avec la paume de la main pour chasser l'air et donnez-lui une forme de rectangle. Placez 1 demi-barre de chocolat au centre de chacun et pliez la pâte sur elle-même.

5. Posez les petits pains sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Laissez lever 30 minutes dans un endroit tempéré.

6. Faites cuire 15 minutes environ.



Croque-monsieur au chocolat et à la banane

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 6 min

1 banane

5 carrés de chocolat

4 tranches de pain de mie complet

- 1.** Pelez et coupez la banane en rondelles.
- 2.** Coupez les carrés de chocolat en petits morceaux.
- 3.** Garnissez l'intérieur des croque-monsieur avec les morceaux de chocolat et les rondelles de banane (réservez-en 3 pour la déco).
- 4.** Refermez les croque-monsieur et faites-les griller selon votre appareil, classique ou électrique, pendant 3 minutes environ de chaque côté.
- 5.** Décorez les croque-monsieur avec les rondelles de banane.



Pancakes au cacao et aux myrtilles

Pour 12 pancakes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

1 gros œuf

18 cl de lait

125 g de farine

60 g de sucre semoule

2 cuillerées à soupe de cacao

1 pincée de sel

100 g de myrtilles fraîches

huile neutre pour la poêle

- 1.** Séparez le blanc d'œuf du jaune. Dans un saladier, battez le jaune avec le lait. Ajoutez la farine, le sucre et le cacao.
- 2.** Montez le blanc d'œuf en neige avec la pincée de sel. Incorporez-le délicatement à la préparation. Ajoutez les myrtilles.
- 3.** Dans une grande poêle huilée bien chaude, versez 3 petites louches de pâte et faites cuire 2 minutes environ : la surface va légèrement sécher. Retournez les pancakes à l'aide d'une spatule et laissez dorer 1 minute (ils doivent être moelleux à l'intérieur).

Mon conseil : évitez d'utiliser des myrtilles surgelées qui n'ont pas autant de saveur.



Brownies chocolat-pistaches

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

150 g de chocolat noir de couverture à 60 % de cacao

100 g de beurre demi-sel

2 œufs

200 g de sucre semoule

100 g de farine

1 sachet de levure chimique

100 g de pistaches décortiquées, non salées

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le chocolat et le beurre en morceaux. Déposez-les dans un saladier et faites-les fondre au bain-marie.
- 2.** Dans un récipient, fouettez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le chocolat et le beurre fondus.
- 3.** Tamisez ensemble la farine et la levure. Ajoutez-les à la préparation avec les pistaches.
- 4.** Versez le mélange dans un moule carré de 20 x 20 cm, recouvert de papier sulfurisé. Faites cuire au four 25 minutes en surveillant bien la cuisson. Démoulez et coupez en carrés.



Brownies au caramel

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 à 30 min

3 œufs

150 g de sucre semoule

90 g de farine

180 g de chocolat noir

120 g de beurre

60 g de caramels mous

70 g de noix de pécan

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Dans un saladier, battez les œufs avec un fouet. Incorporez le sucre et la farine.

3. Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre préalablement coupé en cubes à feu très doux. Ajoutez et mélangez à la pâte.

4. Coupez les caramels en morceaux. Concassez les noix de pécan. Mélangez-les à la pâte et versez la préparation dans un moule carré de 20 x 20 cm, recouvert de papier sulfurisé.

5. Enfournez et faites cuire 20 à 30 minutes.

6. Laissez totalement refroidir le brownie avant de le démouler et de le couper.

Mon conseil : vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix ou des noisettes.



Brownies aux pépites de chocolat blanc

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

200 g de chocolat noir

100 g de beurre

2 œufs

150 g de sucre semoule

80 g de farine

½ sachet de levure chimique

100 g de chocolat blanc

50 g de pignons de pin

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Dans une casserole à fond épais, faites fondre le chocolat noir et le beurre préalablement coupé en cubes à feu très doux.
- 3.** Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, la levure, puis le chocolat fondu. Mélangez.
- 4.** Cassez le chocolat blanc en pépites. Incorporez-les à la préparation avec les pignons de pin.
- 5.** Versez la pâte dans un moule carré de 20 x 20 cm recouvert de papier sulfurisé.
- 6.** Enfourez et faites cuire 25 minutes.
- 7.** Laissez totalement refroidir le gâteau avant de le démouler et de le couper.



Cake au chocolat, amandes et orange

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

3 œufs

100 g de sucre semoule

200 g de farine

1 cuillerée à soupe de levure chimique

100 g de chocolat noir

100 g de beurre

50 g d'amandes entières

50 g d'écorces d'orange confites

huile pour le moule

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Incorporez la farine et la levure.
- 3.** Cassez le chocolat en morceaux. Coupez le beurre en gros dés.
- 4.** Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat à feu très doux. Incorporez-les à la pâte. Ajoutez les amandes et les écorces d'orange confites. Mélangez bien.
- 5.** Versez la préparation dans un moule à cake légèrement huilé.
- 6.** Enfournez et faites cuire 45 minutes.



Charlotte de pain d'épices au chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 min environ

Repos : 1 heure

200 g de chocolat noir à 60 % de cacao

16 tranches de pain d'épices

4 œufs moyens

120 g de sucre semoule

15 cl de crème fraîche liquide

- 1.** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Émiettez 4 tranches de pain d'épices.
- 2.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Incorporez le sucre et les jaunes au chocolat fondu.
- 3.** Montez les blancs en neige et fouettez la crème fraîche en chantilly. À l'aide d'une maryse, incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat. Ajoutez le pain d'épices émietté.
- 4.** Coupez les tranches de pain d'épices restantes en larges bandes. Disposez-les sur les bords de 4 cercles à pâtisserie de 9 cm de diamètre. Coulez la mousse à l'intérieur et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

Mon conseil : décorez d'un physalis – plante originaire du Pérou – plus connu sous le nom d'amour en cage.



Charlotte poires-chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 heures

150 g de chocolat noir

+ quelques copeaux pour la déco

3 petits œufs

40 g de sucre semoule

1 pincée de sel

1 grosse boîte de poires au sirop

30 boudoirs

2 cuillères à soupe de sucre glace

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.

2. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

3. Dans un saladier, incorporez le sucre et les jaunes d'œufs au chocolat fondu.

4. Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. À l'aide d'une maryse, incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat jusqu'à l'obtention d'une mousse.

5. Découpez les poires en cubes. Réservez 1 poire et le sirop. Ajoutez délicatement les cubes de poire à la mousse au chocolat.

6. Trempez les biscuits dans le sirop des poires. Tapissez-en le fond et les parois d'un moule à charlotte. Versez la mousse dans le moule et laissez reposer au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

7. Décorez avec la poire réservée coupée en lamelles et quelques copeaux de chocolat. Saupoudrez de sucre glace.



Crumble bananes-chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 à 25 min

Pour la garniture

2 bananes

100 g de chocolat noir à 60 % de cacao

Pour le crumble

80 g de flocons d'avoine

80 g de farine

80 g de beurre demi-sel

80 g de cassonade

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients du crumble. Émiettez cette pâte du bout des doigts.
 - 2.** Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Cassez le chocolat en petits morceaux.
 - 3.** Répartissez les bananes et le chocolat dans 4 ramequins individuels. Saupoudrez de pâte à crumble.
 - 4.** Enfourez et faites cuire 20 à 25 minutes. Servez tiède ou froid.
- Variante :** remplacez les bananes par des poires ou des pommes.



Crumble poires-chocolat Kinder®

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

3 poires bien mûres (environ 400 g)

2 œufs Kinder®

80 g de beurre

125 g de farine

100 g de sucre semoule

- 1.** Préchauffez le four à 190 °C (th. 6).
- 2.** Pelez et épépinez les poires. Coupez-les en petits cubes. Cassez les œufs au chocolat en morceaux. Mélangez-les aux poires.
- 3.** Coupez le beurre en petits morceaux. Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre. Ajoutez le beurre et émiettez la pâte du bout des doigts pour réaliser un mélange sableux.
- 4.** Disposez le mélange poires-chocolat dans le fond d'un moule à manqué. Recouvrez de pâte à crumble.
- 5.** Enfournez le crumble et faites cuire 35 minutes environ. Laissez tiédir avant de déguster.



Gâteau chocolat-amandes

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

100 g de beurre

150 g de chocolat noir à 60 % de cacao

1 sachet de levure chimique

100 g de farine

4 œufs

200 g de sucre semoule

50 g de poudre d'amandes

1 pincée de sel

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie. Hors du feu, incorporez la levure et la farine.
- 2.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le mélange au chocolat et la poudre d'amandes.
- 3.** Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- 4.** Versez la préparation dans un moule à manqué de 26 à 28 cm de diamètre, recouvert de papier sulfurisé. Faites cuire au four 30 minutes environ (piquez le gâteau avec la lame d'un couteau : elle doit en ressortir sèche). Laissez refroidir avant de démouler.



Gâteau framboises-chocolat blanc

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

100 g de beurre

100 g de chocolat blanc

2 œufs

100 g de sucre semoule

170 g de farine

1 sachet de levure chimique

50 g de pépites de chocolat blanc

150 g de framboises fraîches ou surgelées (non décongelées)

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre avec le chocolat blanc au bain-marie.
- 2.** Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le mélange au chocolat blanc.
- 3.** Tamisez la farine avec la levure. Incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez les pépites de chocolat et les framboises. Remuez délicatement.
- 4.** Versez la préparation dans un moule carré de 20 x 20 cm recouvert de papier sulfurisé. Enfournez et faites cuire 25 minutes environ.



Gâteau au chocolat et au gingembre

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

100 g de beurre

200 g de chocolat noir

à 60 % de cacao

100 g de farine

1 sachet de levure chimique

4 œufs

150 g de sucre semoule

1 pincée de sel

1 cuillerée à café de gingembre frais râpé

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat à feu très doux. Retirez du feu, puis incorporez la farine et la levure.

3. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mélange au chocolat. Mélangez bien.

4. Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Ajoutez le gingembre frais râpé. Mélangez.

5. Versez la préparation dans un moule à manqué de 26 à 28 cm de diamètre recouvert de papier sulfurisé.

6. Enfournez et faites cuire 30 minutes environ. Surveillez la fin de la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir avant de démouler.



Gâteau roulé au chocolat et aux fraises

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Repos : 1 heure

4 gros œufs

120 g de sucre semoule

120 g de farine

10 g de cacao en poudre

1 pot de confiture de fraises

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre. Placez le saladier au dessus d'un bain-marie et fouettez le mélange à l'aide d'un fouet électrique, jusqu'à ce que le mélange double de volume et soit mousseux.
3. Hors du feu, incorporez peu à peu la farine et le cacao tamisé, en soulevant le mélange à l'aide d'une spatule.
4. Versez la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez et faites cuire 10 minutes.
5. Sortez la génoise chocolatée du four et laissez-la refroidir.
6. Étalez la confiture de fraises sur la génoise, puis roulez-la sur elle-même et coupez les extrémités.
7. Placer le gâteau roulé 1 heure au réfrigérateur avant de le déguster.



Gâteau au yaourt au chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

1 yaourt nature de 125 g

3 gros œufs bio

1 ½ pots de sucre semoule

3 pots de farine

1 sachet de levure chimique

½ pot d'huile d'arachide

100 g de chocolat noir

beurre pour le moule

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Videz le yaourt dans un saladier et gardez le pot afin de l'utiliser comme ustensile de mesure.

3. Dans le saladier, ajoutez les œufs un à un en battant avec un fouet, puis le sucre et mélangez, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

4. Incorporez la farine avec la levure, mélangez bien, puis ajoutez l'huile.

5. Cassez le chocolat en petits morceaux. Placez-le dans une casserole à fond épais et faites-le fondre doucement à feu très doux. Ajoutez-le à la préparation.

6. Répartissez la préparation dans un moule beurré.

7. Enfournez et faites cuire 45 minutes.

Astuce : vous pouvez remplacer les 3 pots de farine par 2 pots de farine et 1 pot de Maïzena®.



Gâteau au yaourt bananes-chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

1 yaourt de 125 g

3 œufs

1 ½ pots de sucre semoule

3 pots de farine

1 sachet de levure chimique

½ pot d'huile neutre

2 bananes

100 g de chocolat noir

beurre pour le moule

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Videz le yaourt dans un saladier et gardez le pot afin de l'utiliser comme ustensile de mesure.

3. Ajoutez les œufs, le sucre et remuez énergiquement, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine avec la levure. Mélangez puis ajoutez l'huile.

4. Pelez et coupez les bananes en rondelles.

5. Cassez le chocolat en petits morceaux. Faites-le fondre dans une casserole à feu très doux. Ajoutez-le à la préparation.

6. Répartissez la préparation dans un moule beurré.

7. Enfournez et faites cuire 45 minutes.

Astuce : vous pouvez remplacer les 3 pots de farine par 2 pots de farine et 1 pot de Maïzena®.



Gâteau d'anniversaire chat

Pour 10 à 15 enfants

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

225 g de chocolat noir

à 60 % de cacao

150 g de beurre

1 sachet de levure chimique

150 g de farine

+ un peu pour le moule

75 g de poudre d'amandes

6 œufs

225 g de sucre semoule

1 pincée de sel

beurre pour les moules

Pour la déco

100 g de chocolat noir à 60 % de cacao

70 g de crème fraîche liquide

Smarties®

crayon pâtissier

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre à feu très doux. Hors du feu, incorporez la levure, la farine et la poudre d'amandes.

3. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le chocolat. Mélangez.

4. Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans 2 moules à manqué beurrés et farinés.

5. Enfourez et faites cuire 30 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

6. Placez le premier gâteau sur un plat de présentation. Dans le second gâteau, découpez la queue, la tête et les oreilles.

7. Dans une casserole, faites fondre le chocolat et la crème. Nappez le chat de ce glaçage. Laissez refroidir, puis décorez avec les Smarties® et le crayon pâtissier.



Fondant ultra-chocolat

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

150 g de chocolat noir de couverture à 60 % de cacao

80 g de beurre demi-sel

100 g de sucre semoule

3 œufs

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Hors du feu, incorporez le sucre.
- 2.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Ajoutez les jaunes au chocolat en mélangeant bien.
- 3.** Montez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule.
- 4.** Versez la préparation dans un moule de 26 cm de diamètre, recouvert de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 15 minutes.



Fondant chocolat-crème de marrons

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

100 g de chocolat noir

80 g de beurre demi-sel

3 œufs

500 g de crème de marrons

- 1.** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- 2.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre à feu très doux.
- 3.** Dans un saladier, battez les œufs avec la crème de marrons. Ajoutez le beurre et le chocolat fondus. Mélangez.
- 4.** Versez la préparation dans un moule carré de 20 x 20 cm recouvert de papier sulfurisé.
- 5.** Enfourez et faites cuire 35 minutes.



Fondants au chocolat, cœur Pralinoise

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 à 12 min

60 g de chocolat

50 g de beurre

15 g de sucre semoule

20 g de Maïzena[®]

1 œuf

20 g de Pralinoise Poulain[®]

beurre pour les moules

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre à feu très doux.
- 3.** Dans un saladier, mélangez le sucre et la Maïzena[®]. Incorporez la préparation au chocolat, puis l'œuf. Versez le mélange dans 2 moules individuels en forme de cœur beurrés posés sur une plaque à pâtisserie, puis enfoncez au centre de chaque gâteau un morceau de Pralinoise.
- 4.** Enfournez et faites cuire 10 à 12 minutes.



Tarte au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Repos de la pâte : 30 min

Cuisson : 25 min

Repos : 2 à 3 heures

200 g de farine

100 g de sucre semoule

100 g de beurre demi-sel

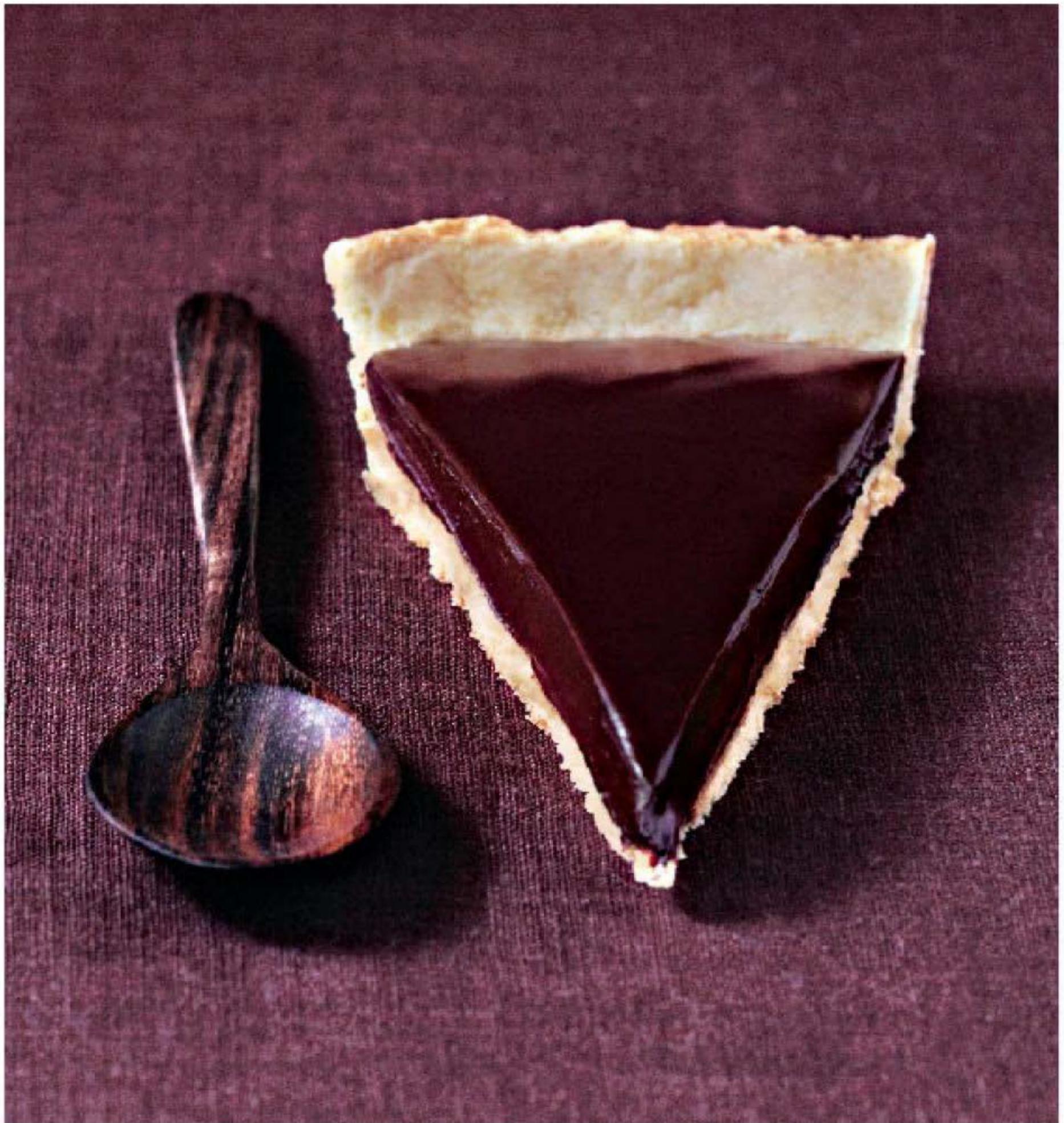
1 œuf

300 g de chocolat noir à 60 % de cacao

20 cl de crème fraîche liquide

10 cl de lait

- 1.** Dans un saladier, mélangez la farine, la moitié du sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Effritez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Incorporez l'œuf battu. Formez une boule de pâte et laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 2.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte. Recouvrez la pâte de haricots secs et faites-la précuire 25 minutes.
- 3.** Déposez le chocolat cassé en morceaux dans un saladier. Faites chauffer la crème avec le lait. Versez sur le chocolat et mélangez. Ajoutez le reste de sucre.
- 4.** Étalez cette préparation sur le fond de tarte refroidi. Réservez 2 à 3 heures au réfrigérateur avant de servir.



Galette des rois bananes-chocolat

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 à 25 min

2 œufs

70 g de sucre blond

50 g de beurre mou

125 g de poudre d'amandes

2 pâtes feuilletées

40 g de pépites de chocolat

2 bananes

1 fève

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Préparez la crème d'amandes : dans un saladier, battez 1 œuf entier et 1 blanc (réservez le jaune pour la dorure) avec le sucre. Incorporez le beurre et la poudre d'amandes.

3. Déroulez 1 pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Étalez la crème d'amandes sur la pâte en laissant un bord de 1 cm environ. Placez la fève. Répartissez les pépites de chocolat et les bananes coupées en rondelles.

4. Couvrez la garniture avec la seconde pâte feuilletée. Pressez les bords des deux pâtes pour bien les souder. Avec un couteau, faites de légères incisions en forme de quadrillage pour décorer la galette.

5. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de jaune d'œuf délayé avec 1 cuillerée à soupe d'eau.

6. Enfourez et faites cuire 20 à 25 minutes. Servez tiède ou froid.



Galette des rois chocolat blanc-thé matcha

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 à 25 min

80 g de sucre blond

1 cuillerée à café de poudre de thé vert matcha

2 œufs

125 g de poudre d'amandes

100 g de chocolat blanc

2 pâtes feuilletées

1 fève

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Dans un saladier, mélangez le sucre et la poudre de thé. Ajoutez 1 œuf entier et 1 blanc battus (réservez le jaune pour la dorure). Incorporez la poudre d'amandes et le chocolat blanc cassé en morceaux.
- 3.** Déroulez 1 pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Étalez la crème amandes-chocolat sur la pâte en laissant un bord de 1 cm environ. Placez la fève.
- 4.** Couvrez la crème avec la seconde pâte feuilletée. Pressez les bords des deux pâtes pour bien les souder. Avec un couteau, faites de légères incisions en forme de quadrillage pour décorer la galette.
- 5.** À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de jaune d'œuf délayé avec 1 cuillerée à soupe d'eau.
- 6.** Enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes. Servez tiède ou froid.



Moelleux au chocolat noir, cœur fondant coco

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 12 à 15 min

Congélation : 4 heures minimum

120 g de chocolat noir

60 g de beurre + un peu pour les moules

2 œufs

50 g de sucre semoule

40 g de farine

6 cuillerées à café de noix de coco râpée

Pour le cœur coco

10 g de Maïzena®

15 cl de lait de coco

10 g de sucre semoule

2 cuillerées à soupe de rhum

- 1.** Au moins 4 heures à l'avance, préparez les cœurs coco : dans une casserole à feu moyen, délayez la Maïzena® avec le lait de coco et le sucre. Fouettez jusqu'à ce que la pâte épaississe. Ajoutez le rhum. Mélangez. Versez la préparation dans des moules à glaçons et laissez prendre au congélateur.
- 2.** Une fois les cœurs pris, préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 3.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre à feu très doux.
- 4.** Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs et le sucre, puis ajoutez la farine et mélangez. Incorporez ensuite la préparation au chocolat.
- 5.** Posez 6 moules à muffins beurrés sur une plaque à pâtisserie. Remplissez-les à moitié de la préparation au chocolat. Déposez dans chaque moule 1 cœur de crème coco et recouvrez de préparation.
- 6.** Enfournez et faites cuire 12 à 15 minutes. Parsemez les moelleux de noix de coco. Servez chaud ou tiède.



Moelleux au chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

2 œufs

50 g de sucre semoule

40 g de farine

140 g de chocolat noir

100 g de beurre

+ un peu pour les moules

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- 2.** Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine.
- 3.** Dans un autre saladier posé sur une casserole d'eau bouillante, faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- 4.** Ajoutez le chocolat fondu à la préparation précédente. Mélangez.
- 5.** Beurrez 4 moules à muffins et versez le mélange.
- 6.** Enfournez et faites cuire 10 minutes.
- 7.** Démoulez dès la sortie du four et servez immédiatement.



Mi-cuits au chocolat noir, cœur crème de marrons

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

120 g de chocolat

100 g de beurre

30 g de sucre semoule

40 g de Maïzena®

100 g de crème de marrons

2 œufs

beurre pour les moules

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux.
- 3.** Dans un saladier, mélangez le sucre et la Maïzena®, puis ajoutez 30 g de crème de marrons. Incorporez les œufs, le chocolat et le beurre fondus.
- 4.** Posez 6 moules à muffins beurrés sur une plaque à pâtisserie. Remplissez-les à moitié de la préparation. Déposez 1 cuillerée à café de crème de marrons au centre et recouvrez de préparation.
- 5.** Enfournez et faites cuire 15 minutes environ.



Mi-cuits au chocolat blanc, miel et fruits secs

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 18 min

30 g de pistaches pelées et décortiquées

30 g d'amandes entières 100 g de chocolat blanc à pâtisser

80 g de beurre

70 g de miel

40 g de farine

1 œuf

beurre pour les moules

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Dans une poêle, faites torréfier les fruits secs pendant 3 minutes environ à feu vif.
- 3.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre et le miel à feu très doux.
- 4.** Dans un saladier, mélangez la préparation au chocolat et la farine. Incorporez l'œuf et les fruits secs.
- 5.** Versez la préparation dans 6 moules à muffins beurrés posés sur une plaque à pâtisserie.
- 6.** Enfournez et faites cuire 15 minutes.



Soufflés au chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

100 g de chocolat noir

60 g de sucre semoule

5 cl de lait

4 œufs entiers

+ 2 jaunes d'œufs 1 pincée de sel

beurre pour les moules

sucres pour les moules

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez le sucre et le lait, puis ôtez la préparation du feu.
- 3.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Incorporez délicatement les jaunes à la préparation.
- 4.** Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation.
- 5.** Beurrez 4 ramequins, puis saupoudrez le fond et les parois de sucre. Répartissez la préparation dans les moules.
- 6.** Enfournez et faites cuire 20 minutes. Sortez-les du four et servez sans attendre.



Cannelés cacao-cannelle

Pour 8 cannelés

Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min

Repos : 24 heures

40 g de beurre demi-sel

30 cl de lait

3 jaunes d'œufs

120 g de sucre semoule

80 g de farine

2 cuillerées à soupe de cacao en poudre

½ cuillerée à café de cannelle

non sucré

1. Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le lait à feu doux.

2. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, le cacao et la cannelle. Mélangez. Incorporez peu à peu le lait chaud.

3. Laissez reposer la pâte 24 heures au réfrigérateur.

4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez la pâte dans des moules à cannelés en silicone. Enfournez et laissez cuire 50 minutes.

Mon conseil : j'utilise des moules en silicone, bien plus pratiques à manier.



Carrés citron-chocolat

Pour 16 carrés

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min environ

200 g de farine

150 g de sucre semoule

3 cuillerées à soupe de poudre de cacao non sucré

100 g de beurre demi-sel mou

4 œufs

400 g de faisselle

le jus de 2 petits citrons

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez la farine avec 50 g de sucre, le cacao et le beurre coupé en morceaux. Effritez la pâte du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux, puis incorporez 1 œuf.
- 2.** Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé avec un rouleau. Déposez-la dans un moule carré de 20 x 20 cm. Enfourez et faites cuire 15 minutes.
- 3.** Dans un saladier, battez les 3 œufs avec le reste de sucre. Ajoutez la faisselle et le jus de citron.
- 4.** Versez la garniture sur la pâte sablée précuite. Enfourez de nouveau et faites cuire 25 à 30 minutes. Laissez refroidir sur une grille avant de découper en carrés.

Variante : vous pouvez également utiliser un moule rond ou rectangulaire.



Cookies chocolat-orange

Pour une vingtaine de cookies

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 à 15 min

1 œuf

140 g de vergeoise (ou sucre roux)

100 g de beurre mou

200 g de farine

½ cuillerée à café de levure chimique

80 g de chocolat noir à 60 % de cacao

le zeste d'1 petite orange

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Battez l'œuf avec la vergeoise. Incorporez le beurre mou, la farine et la levure.
- 3.** Cassez le chocolat en pépites. Ajoutez-les avec le zeste d'orange au mélange.
- 4.** Formez des petites boules de pâte. Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four 10 à 15 minutes.

Variante : remplacez le zeste d'orange par celui d'un citron ou ajoutez des noix.

Mon conseil : utilisez un zesteur, outil indispensable pour obtenir des zestes très fins.



Macarons au chocolat

Pour 15 macarons environ

Préparation : 25 min

Cuisson : 10 à 12 min Repos : 1 heure

160 g de sucre glace

80 g de poudre d'amandes

3 cuillerées à soupe de poudre de cacao

non sucré

2 blancs d'œufs

1 pincée de sel

20 g de sucre semoule

- 1.** Mixez finement le sucre glace avec la poudre d'amandes et le cacao. Passez-les au tamis.
- 2.** Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel. Ajoutez le sucre et continuez de battre, jusqu'à ce que la meringue soit bien brillante. À l'aide d'une maryse, incorporez délicatement le mélange au cacao en soulevant la pâte.
- 3.** Avec la maryse, soulevez délicatement la préparation de bas en haut pour faire légèrement tomber les blancs qui vont devenir bien brillants.
- 4.** À l'aide d'une poche à douille, formez des petits macarons sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer 1 heure à température ambiante.
- 5.** Faites cuire les macarons 10 à 12 minutes dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6, chaleur tournante). Laissez refroidir avant de les garnir selon votre goût (Nutella[®], lemon curd, ganache...).



Petits gâteaux fraises-chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Repos : 4 heures

Pour la pâte

10 petits-beurre

2 cuillerées à soupe de lait

Pour la mousse

2 feuilles de gélatine

40 g de chocolat noir à 60 % de cacao

8 cl de lait concentré non sucré

4 cuillerées à soupe de sucre semoule

2 blancs d'œufs moyens

1 pincée de sel

20 petites fraises

- 1.** Déposez 4 cercles à pâtisserie de 6 cm de diamètre sur 4 assiettes. Mixez les biscuits avec le lait et répartissez-les dans les cercles.
- 2.** Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes. Faites fondre le chocolat avec le lait concentré à feu doux. Incorporez la gélatine et retirez du feu. Mélangez bien, puis ajoutez le sucre. Laissez tiédir.
- 3.** Montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Ajoutez délicatement le mélange au chocolat.
- 4.** Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en deux. Disposez-les sur le contour des cercles à pâtisserie. Versez la mousse au milieu. Réservez 4 heures au réfrigérateur avant de démouler et de servir.



Tartelettes chocolat-framboises

Pour 4 tartelettes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : 30 min

150 g de farine

1 pincée de sel

100 g de beurre

120 g de chocolat noir à 60 % de cacao

7 cl de crème fraîche liquide

50 g de sucre semoule

1 gros œuf

1 barquette de framboises fraîches

- 1.** Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Effritez du bout des doigts. Ajoutez 4 cl d'eau froide et mélangez. Formez une boule de pâte et laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 2.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 3.** Étalez la pâte dans 4 moules à tartelettes. Recouvrez chaque fond de pâte de légumes secs et faites précuire 15 minutes.
- 4.** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajoutez la crème fraîche, le sucre et l'œuf battu. Répartissez cette crème sur les fonds de tarte.
- 5.** Enfournez à nouveau et faites cuire 15 minutes. Laissez refroidir et décorez de framboises.



Sablés choco-cannelle

Pour 50 biscuits

Préparation : 20 min

Repos : 30 min

Cuisson : 15 min

250 g de farine

+ un peu pour le plan de travail

125 g de beurre

demi-sel mou

125 g de cassonade

2 cuillerées à soupe de cacao en poudre

1 cuillerée à café de cannelle

1 œuf

- 1.** Dans un saladier, mélangez la farine avec le beurre coupé en petits morceaux, la cassonade, le cacao et la cannelle. Effritez la pâte du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.
 - 2.** Incorporez l'œuf battu et mélangez. Formez une boule de pâte, ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Réservez 30 minutes au réfrigérateur.
 - 3.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce. Retravaillez la pâte restante, étalez-la et découpez d'autres formes jusqu'à épuisement de la pâte.
 - 4.** Enfournez et faites cuire pendant 15 minutes environ.
- Variante :** remplacez la cannelle par des zestes d'orange.



Sablés au chocolat noir, cœur chocolat blanc

Pour 25 sablés environ

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Repos : 10 min

50 g de beurre mou

1 jaune d'œuf

30 g de sucre semoule

100 g de farine

1 cuillerée à soupe rase de cacao en poudre

Pour la ganache

75 g de chocolat blanc

20 g de lait

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Préparez la ganache : dans une casserole, faites fondre le chocolat blanc avec le lait à feu très doux. Mélangez bien et réservez au frais.
- 3.** Dans un saladier, malaxez le beurre très mou, le jaune d'œuf et le sucre. Ajoutez la farine et le cacao. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau si la pâte est trop sèche. Laissez reposer 10 minutes.
- 4.** Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez les sablés et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Évidez le cœur de la moitié des sablés.
- 5.** Enfourez et faites cuire 10 minutes. Sortez les sablés du four et laissez-les refroidir.
- 6.** Garnissez les sablés entiers de ganache au chocolat blanc. Recouvrez avec les sablés évidés et pressez délicatement.



Cookies tout chocolat

Pour 30 cookies

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 à 15 min

1 œuf

60 g de sucre roux

100 g de beurre

100 g de chocolat noir

220 g de farine

½ sachet de levure chimique

1 pincée de sel

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2.** Faites fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie. Ajoutez-les à la préparation. Incorporez la farine, la levure et le sel.
- 3.** Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, déposez des petites boules de pâte en les espaçant suffisamment et aplatissez-les avec la paume de la main pour leur donner une forme de cookie.
- 4.** Enfournez et faites cuire 10 à 15 minutes.

Variante : parsemez les biscuits de noix hachées avant de les enfourner.



Petits sablés fourrés au chocolat

Pour une dizaine de sablés

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Repos : 15 min

175 g de farine

60 g de beurre

60 g de sucre glace

1 cuillerée à soupe de levure chimique

1 œuf

75 g de chocolat noir

20 g de lait

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Dans un saladier, mélangez entre vos mains la farine et le beurre. Ajoutez le sucre glace et la levure.
- 3.** Dans un autre saladier, battez l'œuf et réservez 2 cuillerées à soupe pour la dorure.
- 4.** Ajoutez l'œuf battu à la pâte et mélangez, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer au réfrigérateur 15 minutes.
- 5.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat à feu très doux et incorporez le lait. Mélangez et laissez tiédir.
- 6.** À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez 10 cercles de 6 cm de diamètre et 10 cercles de 7 cm de diamètre.
- 7.** Au centre des petits cercles, déposez une cuillerée à café de ganache au chocolat. Déposez par dessus un disque de pâte plus grand, soudez les bords en pressant délicatement, sans faire sortir le chocolat.
- 8.** Badigeonnez de dorure. Enfourez et faites cuire les sablés 15 minutes environ.



Biscotti aux deux chocolats

Pour 25 biscotti

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

230 g de farine

30 g de cacao en poudre

½ cuillerée à café de levure

1 pincée de sel

100 g de sucre brun

50 g de beurre mou

2 œufs

75 g de chocolat blanc

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tamisez ensemble la farine, le cacao en poudre, la levure et la pincée de sel.
- 2.** Mixez le sucre et le beurre. Ajoutez les œufs et mixez. Incorporez la farine au cacao et mixez à nouveau, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 3.** Ajoutez le chocolat blanc coupé en morceaux à la pâte en la travaillant légèrement. Formez un boudin aplati de 6 cm de large sur 3 cm de haut. Déposez-le sur la plaque du four et faites-le cuire 20 minutes. Laissez-le refroidir légèrement avant de le découper en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- 4.** Disposez les gâteaux sur la plaque et enfournez à nouveau ; laissez-les cuire 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés (surveillez bien la cuisson). Laissez-les refroidir sur une grille.



Mini-cakes marbrés chocolat-pistache

Pour 6 mini-cakes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

3 gros œufs

200 g de farine

1 cuillerée à café de levure chimique

120 g de beurre demi-sel

100 g de sucre semoule

80 g de chocolat noir à 60 % de cacao

1 cuillerée à café de pâte de pistache

2 cuillerées à soupe de lait

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, fouettez les œufs avec la farine et la levure.
- 2.** Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange précédent avec le sucre. Divisez la pâte en 2 portions égales.
- 3.** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez-le à l'une des deux portions. Délayez la pâte de pistache dans le lait chaud et ajoutez-la à l'autre portion.
- 4.** Dans des moules à mini-cakes, répartissez la préparation en alternance : 1 cuillerée à soupe de pâte au chocolat, puis 1 cuillerée à soupe de pâte à la pistache et ce, jusqu'à épuisement des deux pâtes. Enfouez et faites cuire 40 minutes environ.



Mini-cakes aux fraises et au chocolat blanc

Pour 6 mini-cakes

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

200 g de farine

90 g de sucre semoule

**1 sachet de levure
chimique**

1 pincée de sel

2 œufs

2 cuillères à soupe d'huile

15 cl de lait

100 g de chocolat blanc

200 g de fraises

fraîches

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre, la levure et le sel.
 - 2.** Dans un autre récipient, battez les œufs avec l'huile et le lait. Ajoutez le chocolat et les fraises coupés en petits morceaux.
 - 3.** Réunissez les deux préparations en mélangeant délicatement.
 - 4.** Répartissez la pâte dans des petits moules à cake. Enfournez et faites cuire 45 minutes environ.
- Variante :** des petits morceaux de nougat peuvent remplacer le chocolat blanc.



Mini-cheesecakes au chocolat

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 à 20 min

**Réfrigération : 1 heure
minimum**

6 petits-beurre

20 g de beurre

50 g de chocolat noir

1 œuf

150 g de ricotta

50 g de sucre semoule

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2.** Découpez 2 carrés de papier sulfurisé et posez-les sur une plaque à pâtisserie. Déposez 2 cercles à pâtisserie sur les carrés de papier.
- 3.** Mixez les petits-beurre avec le beurre et répartissez-les dans les cercles à pâtisserie.
- 4.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat à feu très doux.
- 5.** Mélangez l'œuf avec la ricotta, le chocolat fondu et le sucre. Répartissez la préparation sur les biscuits mixés.
- 6.** Enfournez et faites cuire 15 à 20 minutes. Laissez les cheesecakes refroidir et réservez-les au moins 1 heure au frais avant de les servir.





Moelleux à la carotte, cœur chocolat blanc

Pour 4 moelleux

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

100 g de carotte

50 g de sucre semoule

80 g de farine

1 cuillerée à soupe de levure chimique

1 œuf

2 cl d'huile + un peu pour les moules

8 carrés de chocolat blanc

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Épluchez et râpez la carotte.
3. Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et la levure. Incorporez l'œuf, puis l'huile et la carotte râpée.
4. Répartissez la préparation dans 4 moules à muffins huilés. Enfoncez au centre de chacun 2 carrés de chocolat blanc.
5. Enfournez et faites cuire 20 minutes.

Mon conseil : si vous utilisez des moules en silicone, il est inutile de les huiler.



Muffins aux airelles et au chocolat blanc

Pour 6 muffins

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 à 30 min

2 œufs

100 g de farine

1 cuillerée à soupe de levure chimique

75 g de sucre semoule

5 cl de crème fraîche liquide

50 g de chocolat blanc

100 g d'airelles (fraîches ou surgelées) 1 pincée de safran

1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, à l'aide d'un fouet battez les œufs avec la farine et la levure. Ajoutez le sucre et la crème.

2. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Travaillez-le avec une cuillère pour le ramollir. Incorporez-le à la préparation.

3. Ajoutez les airelles, le safran et le sel. Mélangez délicatement.

4. Répartissez la préparation dans 6 moules à muffins. Faites cuire au four 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.

Mon conseil : les airelles sauvages peuvent se ramasser dans les sous-bois à la montagne (septembre à décembre). Je les achète également au rayon des surgelés. Pour un démoulage express, j'utilise des moules en silicone.



Muffins marbrés choco-vanille

Pour 6 muffins

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

3 œufs

100 g de sucre

semoule

80 g de beurre

150 g de farine de blé

50 g de farine de maïs

½ sachet de levure

chimique

1 pincée de sel

1 cuillerée à café

d'extrait de vanille

1 cuillerée à soupe de cacao en poudre

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu et les 2 farines tamisées avec la levure.
- 2.** Montez les blancs en neige avec le sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- 3.** Divisez la pâte en 2 portions égales. Ajoutez l'extrait de vanille à l'une et le cacao à l'autre.
- 4.** Dans 6 moules à muffins, répartissez la préparation en alternance : 1 cuillerée de pâte chocolat, puis 1 cuillerée de pâte vanille et ce, jusqu'à épuisement des deux pâtes. Enfournez et faites cuire 20 minutes environ.



Muffins au chocolat, airelles et gingembre

Pour 6 muffins

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

60 g de chocolat noir à 60 % de cacao

60 g de beurre

2 œufs

100 g de sucre semoule

60 g de farine

½ cuillerée à café de levure chimique

50 g d'airelles fraîches

ou surgelées

½ cuillerée à café de gingembre en poudre

1 cuillerée à soupe

huile pour les moules

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Coupez le chocolat et le beurre en petits morceaux. Faites-les fondre au bain-marie.

3. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez le mélange de chocolat fondu et le reste des ingrédients, sauf l'huile.

4. Répartissez la préparation dans des moules à muffins légèrement huilés.

5. Enfournez et faites cuire 25 minutes environ. Laissez refroidir avant de démouler.

Variante : remplacez les airelles par des myrtilles ou des framboises.











Crème brûlée au chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

2 jaunes d'œufs

35 g de sucre blond de canne + 2 cuillerées à café pour les crèmes

10 g de cacao en poudre

4 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide

16 cl de lait

- 1.** Préchauffez le four à 140 °C (th. 4-5).
- 2.** Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le cacao. Incorporez la crème et le lait.
- 3.** Versez la préparation dans 4 mini-ramequins. Enfournez et faites cuire 20 minutes environ. Sortez-les du four et laissez-les refroidir. Réservez au réfrigérateur.
- 4.** Au moment de servir, saupoudrez chaque crème de ½ cuillerée à café de sucre blond de canne et caramélisez la surface avec un chalumeau.

Crème au chocolat et à la cardamome

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 à 40 min

50 g de chocolat noir

15 cl de crème liquide

2 jaunes d'œufs

4 cuillerées à soupe de sucre semoule

½ cuillerée à café de cardamome

- 1.** Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- 2.** Dans une casserole à fond épais, faites fondre le chocolat avec la crème à feu très doux, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 3.** Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporez la cardamome et le chocolat fondu.
- 4.** Versez la préparation dans 2 ramequins. Enfournez et faites cuire 30 à 40 minutes. Sortez les crèmes du four, laissez-les refroidir avant de les placer au réfrigérateur.
- 5.** Dégustez frais.

Mousse au chocolat facile

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 min

Repos : 1 heure

100 g de chocolat noir

à 60 % de cacao

3 œufs

50 g de sucre semoule

1 pincée de sel

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
2. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mélangez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le chocolat fondu.
3. Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Incorporez-les au mélange chocolat, petit à petit, à l'aide d'une spatule (avec un mouvement circulaire du bas vers le haut pour ne pas casser les blancs).
4. Réservez 1 heure au frais et servez.

Remarque : c'est Barbara qui m'a appris à déguster la mousse au chocolat sans artifice, pour apprécier la saveur du chocolat.

<http://barbarachocolat.canalblog.com>



Nougats glacés chocolat-amandes

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 2 min

Congélation : 5 heures

50 g de chocolat noir à 60 % de cacao

40 g d'amandes entières

35 g de miel

2 blancs d'œufs

1 pincée de sel

12 cl de crème fraîche liquide

- 1.** Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mixez grossièrement les amandes.
- 2.** Faites chauffer le miel avec 1 cuillère à soupe d'eau. Battez les blancs d'œufs en neige avec le sel. Incorporez le miel refroidi aux blancs d'œufs sans cesser de battre. Fouettez la crème fraîche en chantilly et incorporez-la à la préparation.
- 3.** Ajoutez le chocolat fondu et les amandes. Répartissez la préparation dans 2 ramequins ou 2 cercles à pâtisserie de 10 cm de diamètre, posés sur une assiette.
- 4.** Laissez prendre 5 heures au congélateur. Sortez les nougats 15 minutes avant de servir.

Mon conseil : pour réussir votre chantilly, la crème fraîche ainsi que le saladier et les fouets doivent être très froids.

Variante : ajoutez quelques pistaches et noisettes concassées.

Petits pots de crème au chocolat

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 2 min

Repos : 4 heures

80 g de chocolat noir

à 60 % de cacao

5 cl de lait

5 cl de crème fraîche liquide

1 œuf

1. Mixez finement le chocolat.
2. Faites chauffer le lait avec la crème fraîche. Portez à ébullition, puis retirez du feu.
3. Versez le mélange crème-lait sur le chocolat. Mixez, ajoutez l'œuf et mixez à nouveau.
4. Répartissez la crème dans des petits ramequins et réservez 4 heures au frais, puis dégustez sans attendre !

Sorbet violette-chocolat blanc

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 3 min

Repos : 1 heure

15 cl de lait

150 g de chocolat blanc

400 g de faisselle ou fromage blanc

5 cuillerées à soupe de sirop de violette

1 sorbetière

- 1.** Portez le lait à ébullition. Faites fondre le chocolat blanc dans le lait à feu doux et retirez du feu.
- 2.** Ajoutez la faisselle et le sirop de violette. Réservez cette préparation au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 3.** Faites prendre le mélange en sorbetière en suivant les instructions de l'appareil. Sinon, versez la préparation dans des bacs à glaçons et placez-les au congélateur. Mixez les cubes de glace avant de servir.

Mon conseil : décorez le sorbet de violettes cristallisées.



Glace au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Repos : 1 heure

Sorbetière : 30 à 40 min

45 cl de lait

1 gousse de vanille

fendue

4 jaunes d'œufs

100 g de sucre semoule

150 g de chocolat noir

1 sorbetière

- 1.** Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux à feu doux, jusqu'à frémissement, puis retirez du feu.
- 2.** Dans un saladier, travaillez les jaunes d'œufs et le sucre avec une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et épais. Versez le lait chaud sur les jaunes et mélangez bien.
- 3.** Transvasez la préparation dans une casserole propre, puis laissez frémir 5 minutes à feu moyen en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir et nappe le dos d'une cuillère. Ne laissez surtout pas bouillir au risque que la crème tourne.
- 4.** Filtrez la crème anglaise et jetez la gousse de vanille.
- 5.** Dans une autre casserole, faites fondre à feu doux le chocolat coupé en morceaux et incorporez-le à la crème anglaise.
- 6.** Réservez cette préparation au moins 1 heure au réfrigérateur avant de la faire prendre dans la sorbetière 30 à 40 minutes selon votre appareil.

Coupe andalouse

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Sans cuisson

1 orange

10 zestes d'orange confits

2 boules de glace

chocolat

chantilly

- 1.** Détaillez l'orange en suprêmes.
- 2.** Dans des coupes, répartissez les suprêmes d'orange et les zestes confits.
- 3.** Déposez dessus 1 boule de glace au chocolat et décorez de chantilly selon votre goût.



Œufs à la neige au chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Pour la crème anglaise

3 jaunes d'œufs

75 g de sucre semoule

35 cl de lait chaud

130 g de chocolat noir

Pour les blancs en neige

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

40 g de sucre semoule

- 1.** Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et épais. Versez le lait chaud sur les jaunes et mélangez bien.
- 2.** Transvasez la préparation dans une casserole, puis faites chauffer. Laissez frémir doucement 5 minutes en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir et nappe le dos d'une cuillère. Ne laissez surtout pas bouillir au risque que la crème tourne.
- 3.** Ajoutez le chocolat noir et laissez fondre hors du feu.
- 4.** Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, incorporez petit à petit le sucre sans cesser de battre. Faites-les cuire 40 secondes environ au micro-ondes à la puissance la plus basse.
- 5.** Répartissez la crème anglaise dans des coupes individuelles. Déposez délicatement les blancs d'œufs. Réservez au frais, jusqu'au moment de servir.



Mousse chocolat blanc-passion

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Repos : 3 heures

120 g de chocolat blanc

40 cl de crème fraîche liquide entière

2 fruits de la passion

- 1.** Faites fondre le chocolat blanc avec 10 cl de crème liquide dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes.
- 2.** Fouettez la crème restante en chantilly et incorporez-la délicatement au chocolat.
- 3.** Répartissez la mousse dans 4 verrines et laissez prendre 3 heures au réfrigérateur.
- 4.** Au moment de servir, déposez la pulpe de $\frac{1}{2}$ fruit de la passion sur chaque verrine.





Mousse chocolat, pain d'épices et lemon curd

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Repos : 1 heure

160 g de chocolat noir

4 œufs

80 g de sucre semoule 10 tranches de pain d'épices

Pour le lemon curd

2 œufs

100 g de sucre semoule

1 cuillerée à café de Maïzena®

10 cl de jus de citron

1. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le chocolat. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

2. Préparez le lemon curd : battez les œufs avec le sucre. Délayez la Maïzena® dans le jus de citron et mélangez-la aux œufs battus. Faites chauffer le tout dans une casserole à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez refroidir.

3. Émiettez le pain d'épices et répartissez-le dans le fond de 4 verrines.

4. Déposez une couche de mousse au chocolat dans les verrines et laissez durcir 1 heure au réfrigérateur.

Recouvrez de lemon curd et dégustez.

Mon conseil : cette verrine peut être préparée la veille.

Mousse aux trois chocolats

Pour 6 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 10 min

Repos : 2 heures

Pour la mousse au chocolat noir

100 g de chocolat noir

20 g de beurre doux

2 œufs

20 g de sucre semoule

Pour la mousse au chocolat blanc

140 g de chocolat blanc

20 g de beurre

2 œufs

15 g de sucre semoule

Pour la mousse au chocolat au lait

125 g de chocolat au lait

20 g de beurre

2 œufs

15 g de sucre semoule

- 1.** Préparez la mousse au chocolat noir : dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux.
- 2.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Incorporez les jaunes d'œufs dans le chocolat.
- 3.** Montez les blancs en neige et faites meringuer avec le sucre. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs à la préparation au chocolat.
- 4.** Dans 6 verrines, versez un fond de mousse au chocolat noir et laissez prendre 20 minutes au réfrigérateur.
- 5.** Pendant ce temps, préparez la mousse au chocolat blanc de la même façon. Versez-la sur la mousse au chocolat noir et laissez prendre 20 minutes au réfrigérateur.
- 6.** Préparez la mousse au chocolat au lait de la même façon que les autres mousses. Versez-la sur la mousse au chocolat blanc. Laissez prendre 1 h 30 au réfrigérateur avant de déguster.

Mousse chocolat-spéculos

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 heures

100 g de spéculos

200 g de chocolat

40 g de beurre doux

4 œufs

40 g de sucre semoule

1. Mixez les spéculos et passez la poudre obtenue au tamis.
2. Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux.
3. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Incorporez les jaunes d'œufs et la poudre de spéculos au chocolat fondu.
4. Montez les blancs d'œufs en neige et faites meringuer avec le sucre.
5. À l'aide d'une spatule, incorporez les blancs délicatement à la préparation au chocolat.
6. Versez la mousse dans des ramequins et laissez prendre 2 heures au frais.



Mousse chocolat-tonka

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 min

Repos : 1 heure

3 œufs

50 g de sucre semoule

100 g de chocolat noir

à 60 % de cacao

1 fève tonka

sel

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Dans une casserole, faites fondre le chocolat au bain-marie. Retirez du feu, puis ajoutez les jaunes et la fève tonka râpée. Mélangez.
4. Battez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez-les délicatement au chocolat. Faites un mouvement circulaire du bas vers le haut pour ne pas casser les blancs.
5. Réservez 1 heure au frais et servez.

Astuce : la fève tonka se trouve en magasin spécialisé, elle donne un agréable goût de vanille et d'amandes.



Mousse chocolat-café

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 heures

2 cuillerées à soupe de café soluble

200 g de chocolat

40 g de beurre doux

4 œufs

1 pincée de sel

60 g de sucre semoule

- 1.** Délayez le café soluble dans 1 cuillerée à soupe d'eau bien chaude.
- 2.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux.
- 3.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, mélangez la préparation au chocolat avec les jaunes d'œufs et le café.
- 4.** Montez les blancs en neige avec la pincée de sel et faites meringuer avec le sucre.
- 5.** À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs à la base au chocolat.
- 6.** Versez la mousse dans 6 ramequins et laissez prendre 2 heures au frais.



Marquise au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Congélation : 6 heures

250 g de chocolat noir

150 g de beurre

6 œufs

100 g de sucre semoule

1 pincée de sel

- 1.** Cassez le chocolat en petits morceaux, coupez le beurre en cubes et faites-les fondre au bain-marie.
- 2.** Séparez délicatement le blanc d'œufs des jaunes. Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la préparation au chocolat à ce mélange.
- 3.** Battez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. À l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement au chocolat.
- 4.** Versez la préparation dans un moule à cake et laissez-la prendre 6 heures au congélateur avant de la découper en tranches.

Mon conseil : ne recongelez pas la marquise une fois décongelée. Vous pouvez la garder 1 ou 2 jours au réfrigérateur. Elle aura la consistance d'une mousse épaisse.

Verrines marrons-chocolat

Pour 4 verrines

Préparation : 10 min

Sans cuisson

Repos : 1 heure

8 macarons au chocolat

250 g de yaourt

au citron

5 cl de lait

4 cuillerées à soupe de confiture de marrons

1. Émiettez les macarons. Répartissez-les au fond des verrines.
2. Mélangez le yaourt avec le lait. Versez sur les macarons émiettés dans les verrines.
3. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de confiture de marrons par verrine.
4. Réservez 1 heure au frais avant de servir.

Mon conseils : vous pouvez imbiber les macarons de l'alcool de votre choix (rhum, amaretto, Malibu® ...). Si la confiture est trop épaisse, diluez-la avec un peu de lait.



Soufflés glacés au chocolat blanc

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Congélation : 4 heures

200 g de chocolat blanc

30 cl de crème fraîche liquide entière très froide

100 g de poudre d'amandes

6 blancs d'œufs

1 pincée de sel

10 abricots secs

- 1.** Dans une petite casserole ou au micro-ondes, faites fondre le chocolat blanc avec la crème fraîche.
- 2.** Ajoutez la poudre d'amandes.
- 3.** Montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange. Ajoutez les abricots secs coupés en petits morceaux.
- 4.** Entourez 4 verrines d'une bande de papier sulfurisé en la laissant dépasser en haut. Fixez-la avec de l'adhésif. Remplissez les verrines de mousse, puis faites prendre 4 heures au congélateur.
- 5.** Retirez doucement les collerettes de papier et servez aussitôt.



Soufflés glacés cacao-Grand Marnier®

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Sans cuisson

Congélation : 4 heures

4 œufs

120 g de sucre semoule

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

1 cuillère à soupe de Grand Marnier® 35 cl de crème fraîche liquide entière très froide

1 pincée de sel

- 1.** Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le cacao et le Grand Marnier®.
- 2.** Fouettez la crème en chantilly et ajoutez-la au mélange.
- 3.** Montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.
- 4.** Entourez 4 verrines d'une bande de papier sulfurisé en la laissant dépasser en haut. Fixez-la avec de l'adhésif. Remplissez les verrines de mousse, puis faites prendre 4 heures au congélateur.
- 5.** Retirez doucement les collerettes de papier et servez aussitôt.



Chocolat chaud

Pour 1 tasse de chocolat

Préparation : 2 min

Cuisson : 2 min

20 g de chocolat noir

à 60 % de cacao

10 cl de lait

20 g de sucre semoule

1 pincée de cannelle

1. Faites fondre le chocolat dans une petite casserole avec le lait.
2. Versez le sucre dans la casserole et laissez cuire sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'il soit dissous.
3. Ôtez du feu et ajoutez la cannelle.
4. Servez immédiatement dans un bol ou une tasse.

Mon conseil : vous pouvez ajouter un trait de rhum ou servir avec une noix de chantilly.



Smoothie banane-chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Sans cuisson

3 bananes

60 cl de lait de soja ou de vache

3 cuillerées à soupe de chocolat en poudre

- 1.** Pelez les bananes et coupez-les en morceaux.
- 2.** Mixez-les finement avec le lait et le chocolat.
- 3.** Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Mon conseil : servez ce smoothie pour le goûter avec une salade de fruits frais.





Saucisson aux petits-beurre et Smarties®

Pour 4 à 6 gourmands

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 3 à 4 heures

3 petits-beurre

100 g de chocolat noir à 60 % de cacao

50 g de beurre

25 g de sucre semoule

50 g de Smarties®

50 g de pistaches décortiquées, non salées

1. Mixez grossièrement les biscuits.

2. Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre. Ajoutez le sucre et laissez refroidir.

3. Incorporez les petits-beurre, les Smarties® et les pistaches. **4.** Déposez le mélange sur un film alimentaire et roulez-le afin de lui donner une forme de saucisson. Laissez reposer 3 à 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

Mon conseil : vous pouvez rouler le saucisson dans le sucre glace avant de servir.





Fondue au chocolat

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

2 bananes

2 oranges

2 poires

200 g de chocolat noir

10 cl de lait

1 pincée de cannelle

1. Coupez les fruits en morceaux.

2. Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le lait à feu très doux et mélangez, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ajoutez la cannelle.

3. Placez la préparation dans un poêlon à fondue au chocolat pour le tenir au chaud.

4. À l'aide d'une pique, trempez ensuite les morceaux de fruits dans le chocolat.

Variante : remplacez la cannelle par une autre épice ou par quelques gouttes d'extrait de vanille.



Petits chocolats blancs au citron

Pour 20 bouchées

Préparation : 50 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 h 15

Pour la coque

180 g de chocolat blanc de couverture

Pour la ganache

160 g de chocolat blanc

60 g de crème fraîche liquide

2 cuillerées à café de jus de citron

1 cuillerée à café de zeste de citron

- 1.** Faites fondre le chocolat blanc de couverture coupé en morceaux au bain-marie. À l'aide d'un petit pinceau, badigeonnez des moules à chocolat d'une fine couche de chocolat fondu. Laissez durcir 15 minutes au réfrigérateur. Badigeonnez de nouveau les moules d'une deuxième couche de chocolat. Réservez au réfrigérateur.
- 2.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat blanc avec la crème fraîche à feu doux. Incorporez le jus et le zeste de citron. Versez délicatement cette préparation dans les moules. Laissez durcir 1 heure environ au frais.
- 3.** Refaites fondre le reste de chocolat blanc de couverture et répartissez-le sur les bouchées pour fermer la coque. Laissez durcir encore 1 heure au frais avant de démouler.

Petits chocolats aux noisettes

Pour 20 bouchées

Préparation : 50 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 h 15

Pour la coque

**180 g de chocolat noir de couverture
à 60 % de cacao**

Pour la ganache

**150 g de chocolat
au lait**

60 g de crème fraîche liquide

40 g de noisettes hachées

- 1.** Faites fondre le chocolat noir de couverture coupé en morceaux au bain-marie. À l'aide d'un petit pinceau, badigeonnez des moules à chocolats d'une fine couche de chocolat fondu. Laissez durcir 15 minutes au réfrigérateur. Badigeonnez de nouveau les moules d'une deuxième couche de chocolat. Réservez au réfrigérateur.
- 2.** Dans une casserole, faites fondre le chocolat au lait avec la crème fraîche à feu doux. Ajoutez les noisettes. Versez délicatement cette préparation dans les moules. Laissez durcir 1 heure environ au frais.
- 3.** Refaites fondre le reste de chocolat noir de couverture et répartissez-le sur les bouchées pour fermer la coque. Laissez durcir encore 1 heure au frais avant de démouler.



Truffes chocolat blanc-passion et choco-thé vert

Pour 20 truffes de chaque parfum

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 min

Repos : 1 h 30

Pour les truffes aux fruits de la passion

200 g de chocolat blanc 4 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide

2 fruits de la passion

noix de coco râpée

Pour les truffes au thé matcha et pistaches

200 g de chocolat blanc 1 cuillerée à café de poudre de thé vert matcha

6 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide

pistaches émondées et mixées

Truffes chocolat blanc-passion

1. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Incorporez la crème et la pulpe des fruits de la passion. Réservez cette ganache 1 h 30 au réfrigérateur.

2. Formez des petites boules de ganache avec une cuillère. Roulez-les dans la noix de coco râpée et réservez au réfrigérateur.

Truffes choco-thé vert

1. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Diluez le thé vert dans la crème. Ajoutez au chocolat. Réservez cette ganache 1 h 30 au réfrigérateur.

2. Formez des petites boules de ganache avec une cuillère. Roulez-les dans les pistaches hachées et réservez au réfrigérateur.



Truffes à la lavande

Pour une quinzaine de truffes

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Repos : 2 heures

2 cuillerées à soupe de fleurs de lavande

5 cl de lait

150 g de chocolat noir à pâtisser

30 g de beurre

20 g de cacao en poudre

1. Faites infuser la lavande 10 minutes dans le lait bouillant.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
3. Filtrez l'infusion de lavande en pressant bien les fleurs.
4. Versez le lait infusé sur le chocolat fondu. Laissez tiédir, puis ajoutez le beurre coupé en dés. Mélangez jusqu'à absorption totale. Réservez 2 heures au frais.
5. Sortez la préparation du réfrigérateur. À l'aide d'une cuillère à soupe, prélevez du chocolat et façonnez des boulettes.
6. Roulez les boulettes de chocolat dans le cacao en poudre.
7. Réservez les truffes au frais jusqu'au moment de déguster.



Truffes chocolat noir-coco

Pour 15 truffes environ

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 heures

150 g de chocolat noir

à 70 % de cacao

70 g de lait de coco

30 g de noix de coco râpée

1. Dans une casserole, faites fondre le chocolat à feu très doux.
2. Délayez progressivement avec le lait de coco.
3. Réservez 2 heures environ au frais.
4. Prélevez 1 cuillerée de ganache au chocolat, faites-en une boule entre vos mains et roulez-la dans la noix de coco râpée. Répétez cette opération jusqu'à épuisement de la pâte.
5. Réservez au frais jusqu'à la dégustation.

Mendiants au chocolat et aux fruits secs

Pour une vingtaine de mendiants

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Repos : 6 heures

100 g de chocolat noir à pâtisser

25 g d'amandes entières mondées

20 g de noisettes décortiquées

15 g de pistaches non salées

15 g de cranberries séchées

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez-le tiédir.
2. Sur une feuille de papier cuisson, déposez le chocolat prélevé avec une cuillère à soupe, en l'étalant un peu de façon à former des disques.
3. Répartissez les fruits secs sur le chocolat encore fondu.
4. Laissez refroidir totalement les mendiants pendant 6 heures environ, sans les bouger.



Équivalences

MESURES LIQUIDES

SYSTÈME MÉTRIQUE	SYSTÈME AMÉRICAIN	AUTRE NOM
5 ml	1 cuillère à thé (cuillère à café française)	
15 ml	1 cuillère à table (cuillère à soupe française)	
35 ml	1/8 cup (tasse française)	1 oz (ou once)
65 ml	1/4 cup ou 1/4 grand verre	2 oz
125 ml	1/2 cup ou 1/2 grand verre	4 oz
250 ml	1 cup ou 1 grand verre	8 oz
500 ml	2 cups ou 1 pinte	
1 litre	4 cups ou 2 pintes	

MESURES SOLIDES

SYSTÈME MÉTRIQUE	SYSTÈME AMÉRICAIN	AUTRE NOM
30 g	1 oz	
55 g	1/8 lbs	2 oz
115 g	1/4 lbs	4 oz
170 g	3/8 lbs	6 oz
225 g	1/2 lbs	8 oz
454 g	1 livre	16 oz

CHALEUR DU FOUR

CHALEUR	° CELSIUS	THERMOSTAT	° FARENHEIT
Très doux	70 °C	Th. 2-3	150 °F
Doux	100 °C	Th. 3-4	200 °F
	120 °C	Th. 4	250 °F
Moyen	150 °C	Th. 5	300 °F
	180 °C	Th. 6	350 °F
Chaud	200 °C	Th. 6-7	400 °F
	230 °C	Th. 7-8	450 °F
Très chaud	260 °C	Th. 8-9	500 °F

Page de Copyright

© 2011 Mango

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation strictement réservés pour tous pays.

Mango une marque de Fleurus Éditions
www.odelices.com

© Textes et photos : Marie-Laure Tombini

© Photo couverture et Moelleux au chocolat : Jean Bono / Sucré Salé

Édition : Barbara Sabatier et Adèle Vay

Direction artistique : Laurent Quellet

Réalisation numérique : Audrey Keszek

ISBN : 9782317002373

ISBN Papier : 9782317000225

Photogravure : Amalthéa

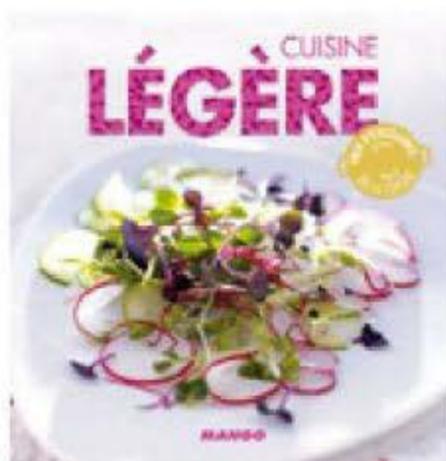
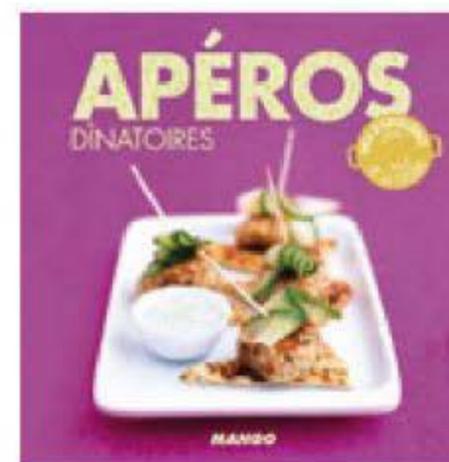
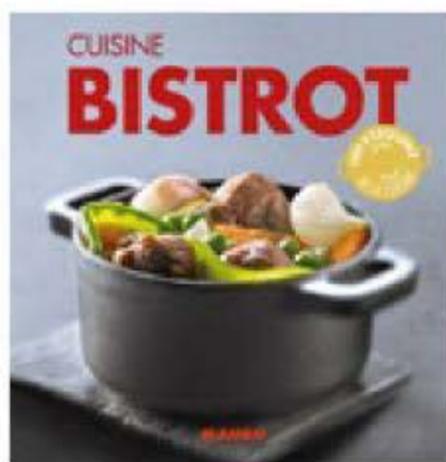
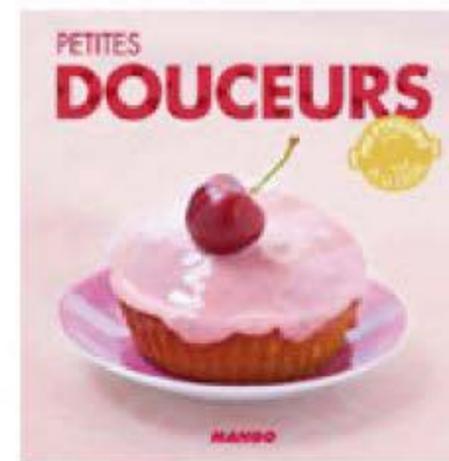
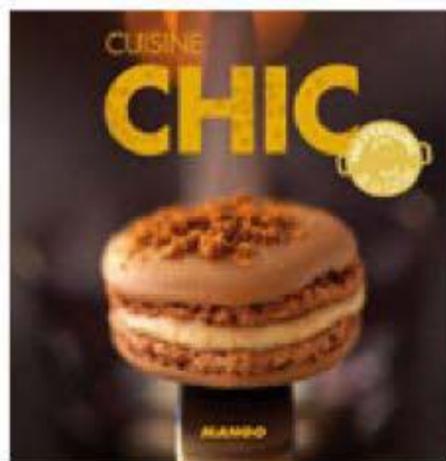
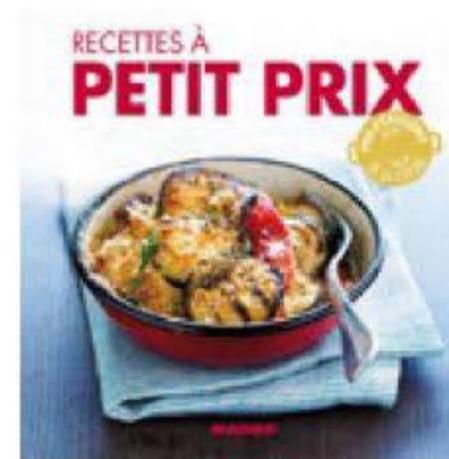
Dépôt légal : avril 2011

Édition N°1

Site : www.editions-mango.com



Dans la même collection



FEUILLETEZ toute la collection sur www.fleuruseditions.com