

Anne Wilson présente ses recettes favorites  
Step-by-Step

# *Désir de chocolat – un jeu d'enfant*



# Conseils Pratiques

Très facile



Facile



Difficile



Les mesures utilisées sont  
les grammes et les litres.

Les tasses servant d'unité de mesure  
ont un contenu de 250 ml.

Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml.

Les œufs utilisés dans les recettes  
pèsent en moyenne 60 g.

Le contenu des boîtes de conserves  
dans les commerces varie,  
prenez donc la taille s'approchant  
de celle utilisée dans nos recettes.

## Mesures et abréviations

Tasse = 250 ml

Cuil. à soupe = 20 ml

Cuil. à café = 5 ml

g = gramme

kg = kilogramme

ml = millilitre

l = litre

Copyright © Murdoch Books 1995  
213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Ce livre est composé de recettes choisies du titre original *Crazy for Chocolate*  
publié par Murdoch Books.

Copyright © 1998 pour l'édition française  
Könemann Verlagsgesellschaft mbH  
Bonner Str. 126, D-50968 Cologne

Traduction : Marie-Christine Louis-Liversidge, Paris  
Lecture : Cécile Carrion, Cologne  
Réalisation : Cosima de Boissoudy, Paris  
Chef de Fabrication : Detlev Schaper  
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co. Ltd.  
Imprimé à Chine  
ISBN : 3-8290-0079-0

# Sommaire

Travailler le chocolat.....	4
Chocolats chauds.....	8
Chocolats froids.....	10
Cocktails au chocolat .....	12
Gâteaux .....	14
Biscuits et petits gâteaux .....	28
Entremets .....	42
Petits fours.....	54
Index .....	64



# Travailler le chocolat

Le travail du chocolat est l'une des expériences culinaires les plus gratifiantes.

## Quel chocolat utiliser ?

Quatre sortes de chocolat sont utilisées dans ce livre :

- . le chocolat de couverture
- . le chocolat au lait
- . le chocolat blanc
- . le chocolat à croquer

Ils ont tous leurs propres caractéristiques et sont adaptés à différents usages.

**Chocolat de couverture** : il contient du sucre, de la pâte de cacao, du beurre de cacao et des arômes.

**Chocolat au lait** : il se compose des mêmes ingrédients que le chocolat de couverture, mais il contient aussi du lait entier.

**Chocolat blanc** : c'est un mélange de sucre, de lait entier, de beurre de cacao et d'arômes.

**Chocolat à croquer** : il contient tous les ingrédients qui composent le chocolat de couverture, mais il est plus facile à utiliser. Sa teneur en huile végétale lui permet de prendre assez rapidement, à température ambiante. On peut en faire des pastilles et des pépites.

Les recettes de ce livre précisent toujours quel chocolat utiliser. (Généralement, le chocolat à croquer ne peut pas remplacer le chocolat de couverture, et vice versa.)

Il existe de nombreuses marques de chocolat dont les prix diffèrent en qualité selon la proportion de pâte de cacao qu'il contient. Sa composition (inscrite sur le paquet) vous donne une idée de son goût et de sa facilité d'utilisation. Le chocolat de cuisson, ou pâtissier, est semblable au chocolat à croquer, mais il contient un peu moins de sucre. Utilisez celui que vous préférez.

Vous pouvez aussi faire votre propre chocolat à croquer en faisant fondre du chocolat avec un peu d'huile ou de graisse végétale (5 g de matières grasses pour 100 g de chocolat).

## Pour conserver le chocolat

Le chocolat doit être conservé dans un endroit frais et sec. En-été, il est préférable de le garder au réfrigérateur et de le laisser à température ambiante avant de le râper ou de le couper en petits morceaux.

Lorsque le sucre remonte à la surface du chocolat, une légère décoloration apparaît. Cette réaction chimique provoquée par le sucre n'affecte pas le goût du chocolat et disparaît lorsqu'on le refond. Toutefois, lorsqu'il a perdu sa fraîcheur, on observe une décoloration semblable. Il est donc conseillé de le goûter avant de l'utiliser.

Le chocolat se conserve, en général, plusieurs mois, même lorsque l'emballage a été ouvert. Enveloppez-le dans un papier d'aluminium ou dans du film alimentaire et placez-le dans un endroit frais. Vous pouvez aussi le garder au congélateur jusqu'à six mois, s'il est bien enveloppé.

## Pour obtenir du chocolat fondu

Il est préférable de s'exercer à faire fondre du chocolat avant de vous lancer dans la préparation du merveilleux gâteau qui doit épater vos invités. En effet, bien que ce procédé ne soit pas vraiment complexe, il peut arriver que le chocolat fondu n'ait pas la consistance désirée. Dans ce cas, vous n'avez d'autre choix que de le jeter. En outre, vous comprendrez sans doute pourquoi cela n'a pas marché, on apprend toujours par ses erreurs !

Il ne faut jamais faire cuire, ni brûler le chocolat. Pour le faire fondre uniformé-

Variété de présentations de chocolat : en plaques, en pastilles, en pépites, en carrés.

ment, il est important de le réduire en petits morceaux ou de le râper (à moins que vous n'utilisiez des pépites).

Mettez ces petits morceaux dans un bol et faites chauffer au bain-marie, très doucement. Assurez-vous que la base du bol ne touche pas l'eau de la casserole et que la vapeur ne s'échappe pas, car les gouttelettes d'eau peuvent altérer le chocolat fondu. Remuez pour obtenir une consistance onctueuse.

Dès que le chocolat a fondu, utilisez-le immédiatement avant qu'il ne durcisse à nouveau à température ambiante. Au contact de l'eau, il prend une consistance farineuse et devient inutilisable. Prenez soin de bien sécher vos ustensiles avant de le manipuler.



Faire fondre le chocolat au bain-marie et remuer avec une cuillère en bois.

Lorsque vous avez réussi à faire fondre correctement une plaque de chocolat, gardez la marque choisie pour être sûr du résultat lors de vos préparations suivantes. Chaque marque est légèrement différente et réagit selon sa composition. Le climat ou la température ambiante peut aussi affecter la façon dont le chocolat va "prendre". Évitez de l'exposer à des températures extrêmes.

### Chocolat fondu au four à micro-ondes

Mettez le chocolat coupé en morceaux dans un bol et passez-le au four à micro-ondes, à forte température, en vérifiant sa consistance toutes les 30 secondes. (Le temps de fonte dépend de la quantité de chocolat et de la puissance du four). Ne vous fiez pas à son aspect extérieur, qui reste inchangé, et remuez avec une cuillère pour lui donner son homogénéité. Vous vous apercevrez que le centre est fondu et risque de brûler si vous attendez un peu trop longtemps.

## Décorations en chocolat

Lorsque vous avez maîtrisé la confection d'une ou deux décorations, vous serez prêts à expérimenter toutes sortes de formes et de dimensions. Vous pourrez assembler plusieurs motifs pour réaliser des petits bouquets, mélanger le chocolat blanc et le chocolat noir pour faire des copeaux bicolores, etc. Les possibilités sont illimitées.

### Décorations rapides

Voici quelques idées de décorations faites avec du chocolat non fondu.

#### Copeaux en chocolat

À l'aide d'un couteau très aiguë ou d'un économe, raclez un bloc de chocolat pour produire des copeaux longs ou courts. Ils ajoutent une petite touche de fantaisie à vos desserts.

#### Chocolat râpé

Râpez le chocolat sur une feuille de papier sulfurisé. Le chocolat râpé s'utilise pour saupoudrer les boissons chocolatées (voir page 8 à 11).



Pour faire des copeaux, le chocolat doit être à température ambiante.





## Décorations spéciales

Simple ou plus complexes, ces décorations en chocolat fondu font toujours de l'effet.

### Copeaux

Faites fondre 100 g de chocolat, étalez-le sur une plaque de marbre, une planche de bois, ou toute surface bien plane et froide. Laissez-le légèrement refroidir et raclez la surface de travail avec la lame d'un



Utilisez un couteau bien aiguisé tenu à un angle de 45 °C pour faire de longs copeaux.

couteau bien aiguisé, tenue à un angle de 45 °C. Repoussez le chocolat pour en faire de longs copeaux. (Si le chocolat se casse, faites-le refondre et recommencez l'opération.)

Disposez les copeaux entre deux feuilles de papier sulfurisé. Vous pouvez les conserver ainsi jusqu'à deux semaines au réfrigérateur et six mois au congélateur.

**Pour faire des copeaux épaisses :** faites fondre le chocolat et étalez-le sur une surface plane. Laissez le chocolat refroidir. À l'aide d'une cuillère à glace, raclez le chocolat vers vous en appuyant plus ou moins

intensément pour varier l'épaisseur des copeaux.

### Filaments et formes

**Filaments :** faites fondre le chocolat et versez-le dans une poche à douille lisse. Déposez des filaments de chocolat sur un papier sulfurisé pour former des petits zigzags, des grilles et toutes sortes de formes selon votre imagination. Laissez refroidir avant de les décoller avec la lame d'un couteau.

**Formes :** dessinez au crayon des étoiles, des cœurs ou des petits éventails sur une feuille de papier sulfurisé. Suivez les contours en déposant des filaments de chocolat. Laissez refroidir avant de les décoller avec la lame d'un couteau.



Déposez des filaments de chocolat en zigzags sur un rouleau à pâtisserie.

**Zigzags :** recouvrez un rouleau à pâtisserie ou une bouteille de papier sulfurisé. Déposez des filaments de chocolat fondu en dessinant des zigzags sur le rouleau. Laissez refroidir puis enlevez le papier avec soin.

## COMMENT RÉALISER UNE POCHE À DOUILLE

Découpez un carré de papier sulfurisé de 25 cm de côté. Pliez-le en deux dans le sens de la diagonale, pour former un triangle. Faites un cornet en



repliant un côté vers le centre. Repliez les bords pour que ce cône reste en place. Versez le chocolat dans le sac. Repliez-le pour qu'il reste fermé. Coupez la pointe et appuyez doucement pour faire sortir le chocolat. Vous réaliserez peu à peu le degré de pression à exercer sur cette poche pour ne pas faire de trop gros filaments. Vous pouvez conserver ce cornet dans un endroit frais et sombre et refaire fondre le chocolat au four à micro-ondes de 40 à 50 secondes.

Une variété de décorations en chocolat : formes à l'emporte-pièce, copeaux, copeaux, filaments, chocolat râpé, feuilles en chocolat.

## PETITS CONSEILS UTILES

- Un sac en papier ou un sac à congélation peut remplacer la poche à douille. Remplissez-le de chocolat et coupez un petit coin.
- Si le gâteau que vous venez de préparer semble un peu trop friable pour le glacer, recouvrez-le d'une fine couche de beurre ramolli et mettez-le au congélateur pendant 30 minutes. Le glaçage adhèrera beaucoup mieux au beurre.
- Les glaçages au chocolat peuvent être altérés par la réfrigération. Des petites gouttes d'humidité se forment et leur surface brillante devient terne. Glacez vos desserts peu de temps avant de les servir et disposez-les dans

l'endroit le plus frais de la maison.

- Le chocolat congelé doit être décongelé dans son emballage pour empêcher l'humidité d'altérer sa surface.
- Manipulez le chocolat avec des ustensiles propres et bien secs. Portez des gants en coton pour éviter les empreintes à la surface de vos formes ou de vos glaçages.
- Utilisez une raclette en acier inoxydable pour nettoyer les surfaces sur lesquelles vous avez étalé le chocolat fondu.
- Et surtout n'oubliez pas de lécher la cuillère lorsque vous avez terminé la préparation !

### Feuilles en chocolat

Cela demande un peu de pratique. Utilisez des feuilles non toxiques, assez larges et bien propres, dont les nervures sont en relief (des feuilles de rosiers ou de lierre). Faites fondre le chocolat dans un petit bol. À l'aide d'un pinceau fin, recouvrez la feuille de chocolat. Laissez prendre. Appliquez une autre couche si la surface



Recouvrez la feuille de chocolat à l'aide d'un pinceau fin.



Lorsque le chocolat a pris, enlevez soigneusement la feuille en tirant sur la queue.

est trop fine. Lorsque le chocolat a bien pris, enlevez soigneusement la feuille en tirant doucement sur la queue.

### Moules

Il en existe de toutes sortes que vous trouverez dans tous les grands magasins et les drogueries. Essayez-les avant chaque utilisation, puis versez-y le chocolat fondu. Laissez prendre puis retournez le moule en tapotant ou en le pressant légèrement pour décoller le chocolat.

### Emporte-pièce

Versez le chocolat fondu sur une feuille de papier sulfurisé et prenez soin de lui donner une épaisseur égale. Laissez refroidir légèrement. À l'aide de petits empor-



Les emporte-pièce à biscuits permettent de faire toutes sortes de formes.

te-pièce à biscuits, découpez des étoiles, des cœurs ou des losanges. Vous pouvez aussi utiliser des formes circulaires à bords cannelés ou droits.



# Chocolats chauds

Le chocolat chaud, à la fois savoureux et revigorant, donne à vos soirées d'hiver un réconfort et un bien-être appréciables.

Utilisez un chocolat de qualité et du cacao en poudre hollandais que vous trouverez dans les épicereries fines, à moins que la recette ne précise un chocolat au lait ou blanc.

## Chocolat au rhum

Dans une grande tasse ou dans une chope en verre, mélanger 1 cuil. à café de beurre, 1 cuil. à café de cassonade et du cacao en poudre. Ajouter un peu de rhum et de l'eau bouillante. Remuer pour délayer les ingrédients. Ajouter un peu de sucre selon le goût. Servir immédiatement.

## Chocolat blanc

Mélanger 1 cuil. à café de cacao en poudre dans un peu d'eau et remuer pour faire une pâte. Ajouter 1 cuil. à soupe de chocolat blanc haché et verser du lait chaud, en remuant vigoureusement pour le faire mousser.



### Moka latte

Verser 1/4 de tasse de café noir fort dans une grande tasse ou une chope en verre. Ajouter 1 cuil. à soupe de poudre de cacao. Faire chauffer 1/4 de tasse de lait sans le faire bouillir. Ajouter au café. Servir immédiatement.

### Chocolat chaud extra

Hacher grossièrement 60 g de chocolat à croquer et mettre dans une petite casserole. Ajouter 2 cuil. à soupe d'eau. Remuez à feu doux pour faire fondre. Verser lentement 2 tasses de lait chaud en fouettant pour le rendre onctueux et légèrement mousseux. Faire chauffer sans porter à ébullition. Verser dans des chopes en verre et poser une ou deux guimauves à la surface.

### Chocolat chaud aux trois épices

Mettre 2 à 3 cuil. à café de chocolat en poudre dans une tasse ou une chope en verre. Ajouter une pincée de cannelle en poudre, une pincée de noix de muscade en poudre et une pincée de gingembre en poudre. Ajouter 1 tasse de lait chaud, en remuant constamment. Servir. Décorer avec de la crème chantilly et du chocolat râpé, selon le goût.

### Moka à la crème

Verser du café noir très fort, dans un verre. Ajouter 1 cuil. à café rase de chocolat en poudre. Pour faire flotter la crème fraîche à la surface, en verser lentement 2 cuil. à soupe le long d'une cuillère plongée dans le café.

### Irish chocolate

Mélanger 1 cuil. à soupe de cacao en poudre et du sucre dans une petite casserole. Ajouter 1/4 de tasse d'eau. Fouetter pour rendre le mélange onctueux. Faire bouillir, continuer à feu doux et ajouter 2 tasses de lait chaud, en continuant à battre pour obtenir une mousse. Servir immédiatement dans deux chopes. Ajouter un peu de rhum ou de whisky selon le goût.

Les boissons chocolatées chaudes sont illustrées ci-dessous. De gauche à droite : Chocolat blanc, Chocolat au rhum, Moka Latte, Moka à la crème, Chocolat chaud extra, Irish chocolate, Chocolat chaud aux trois épices.



# Chocolats froids

Un chocolat liégeois à la terrasse d'un café parisien, un milk-shake à Broadway... Autant de bons souvenirs à retrouver. Ces recettes toutes simples font aussi la joie des enfants.

## Chocolat liégeois

Dans un grand verre, délayer 1 cuil. à soupe de chocolat en poudre dans un peu de lait et bien remuer. Ajouter du lait très froid. Recouvrir de crème chantilly ou d'une boule de glace à la vanille (ou les deux à la fois).

## Jaffa fizz

Remplir un verre de boisson à l'orange. Ajouter une boule de glace au chocolat, remuer doucement. Décorer avec des tranches d'orange.

## Milk-shake glacé

Mixer 1 tasse de lait et 1 cuil. à soupe de sirop de chocolat. Ajouter 1 à 2 boules de glace et continuer à mixer pour obtenir un mélange onctueux et assez épais. (Le milk-shake ne doit pas être trop liquide). Verser dans un grand verre et servir avec une paille assez large.



### Milk-shake au chocolat et à la menthe

Mixer 2 tasses de lait, 4 à 5 cubes de glace et 6 morceaux de chocolat fourré à la menthe pour obtenir un mélange onctueux. Ajouter une boule de glace, selon le goût.

### Choco-banana

Mixer 1 grosse banane épluchée et coupée en morceaux, 1 tasse de lait et 1 cuil. à soupe de yoghourt nature épais. Ajouter un peu de sirop de chocolat et mélanger pour obtenir une consistance épaisse et mousseuse.

### Chocolat malté

Mixer 1 tasse de lait froid, 1 boule de glace, un peu de sirop de chocolat et 1 cuil. à soupe rase d'Ovomaltine pour obtenir une consistance mousseuse. Ajouter du chocolat râpé ou quelques copeaux de chocolat comme garniture.

### Milk-shake au chocolat et à la fraise

Verser du lait glacé dans un grand verre. Ajouter un peu de sirop de fraises et une grosse cuillère de chocolat au lait râpé. Bien mélanger.

Les milk-shakes sont illustrés ci-dessous.

De gauche à droite : Chocolat liégeois, Jaffa Fizz, Milk-shake glacé, Milk-shake au chocolat et à la menthe, Choco-banana, Chocolat malté, Milk-shake au chocolat et à la fraise.



# Cocktails au chocolat

Il est rare d'utiliser le chocolat pour les cocktails, pourtant sa saveur se marie très bien avec les liqueurs et les alcools de toutes sortes, comme la crème de cacao ou le Grand Marnier. Les liqueurs à base de chocolat comme le Bailey ou le Kahlua, par exemple, sont aussi très appréciés lorsqu'ils sont servis "on the rocks".

## Chocolat antillais

Dans un petit verre, délayer 2 cuil. à café de chocolat en poudre dans 1 cuil. à soupe d'eau chaude. Laisser refroidir et ajouter un glaçon, 1 cuil. à soupe 1/2 de Tia Maria et 1 cuil. à soupe 1/2 de curaçao blanc. Mélanger et garnir de fraises et de pétales de roses.

## Ours blanc

Dans un shaker, mélanger 1 cuil. à soupe 1/2 de vodka, 1 cuil. à soupe 1/2 de crème de cacao et 1 cuil. à soupe 1/2 de crème. Verser sur des glaçons, dans un verre à whisky.

## Forêt-Noire

Dans une coupe à champagne réfrigérée, mettre une cerise mûre bien ferme, en laissant la queue. Verser 1 cuil. à soupe 1/2 de crème de cacao et 1 cuil. à soupe 1/2 de kirsch et remplir le verre de champagne bien frais.



### Chocolada

Mélanger de la glace pilée, 1/4 de tasse de rhum blanc, 1 cuil. à soupe 1/2 de crème de coco et 2 cuil. à café de sirop de chocolat dans un grand verre. Garnir avec quelques feuilles d'ananas et une tranche d'ananas coupée en deux ou trois quartiers.

### Brandy Alexander

Mélanger de la glace, 1 cuil. à soupe 1/2 de brandy, 1 cuil. à soupe 1/2 de crème de cacao et 1 cuil. à soupe 1/2 de crème dans un shaker. Verser dans un verre et saupoudrer de noix de muscade et de cacao en poudre.

### Grasshopper

Mélanger de la glace, 1 cuil. à soupe 1/2 de crème de menthe, 1 cuil. à soupe 1/2 de crème de cacao et 1 cuil. à soupe 1/2 de crème dans un shaker. Verser dans un verre et garnir avec des feuilles de menthe.

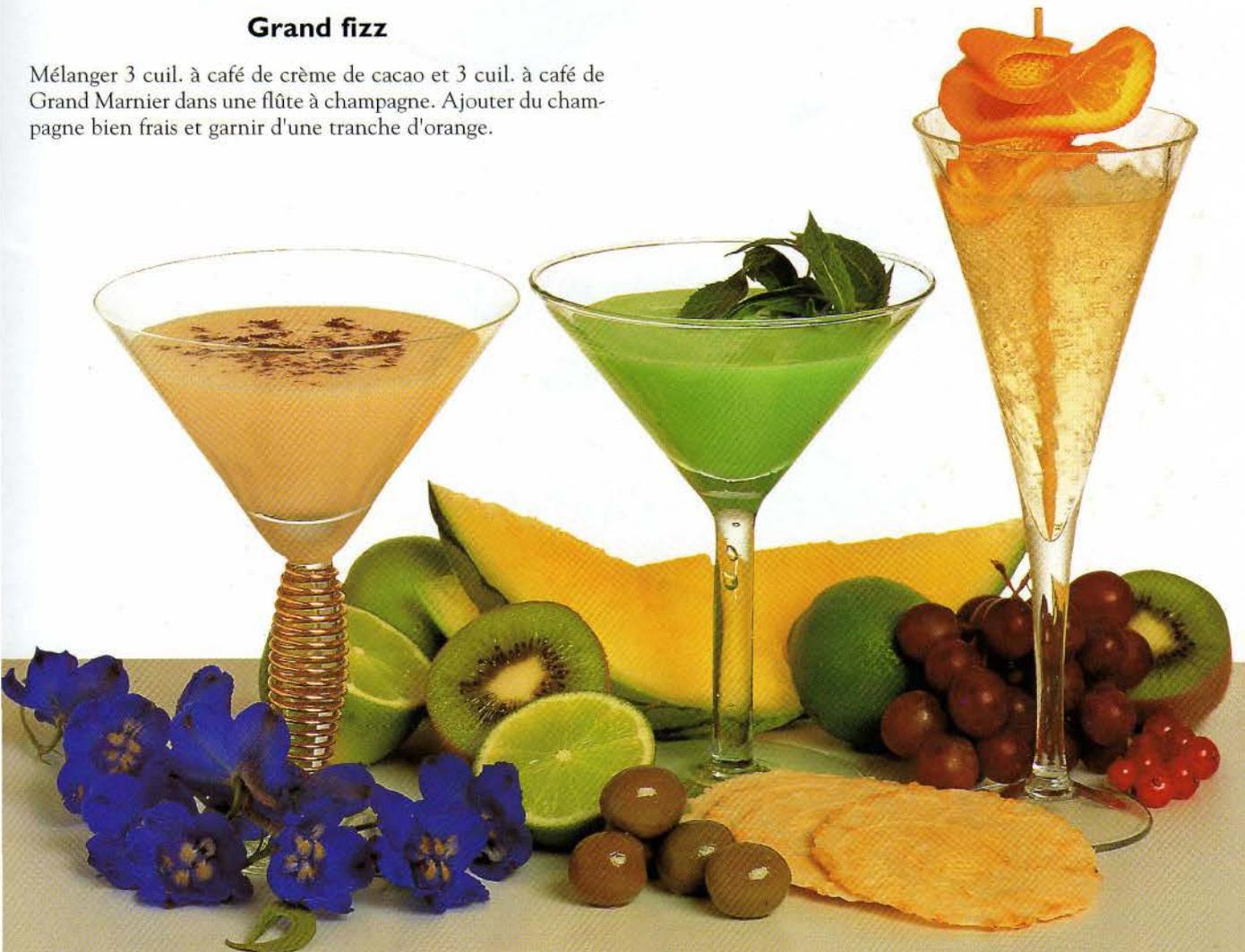
### Grand fizz

Mélanger 3 cuil. à café de crème de cacao et 3 cuil. à café de Grand Marnier dans une flûte à champagne. Ajouter du champagne bien frais et garnir d'une tranche d'orange.

### Liqueurs à base de chocolat

**Bailey's Irish Cream** : un mélange de whisky irlandais, de crème et de chocolat. **Cléopâtre** : liqueur parfumée au chocolat et à l'orange. **Crème de cacao** : liqueur blanche ou brune, très sucrée, parfumée aux fèves de cacao grillées, à la vanille et aux épices. **Kahlua** : une liqueur mexicaine parfumée aux fèves de cacao, aux grains de café, à la vanille et au brandy. **Royal Chocolate Liqueur** : liqueur parfumée au chocolat et à la menthe. **Vandermint** : liqueur hollandaise parfumée à la menthe et au chocolat.

Les cocktails au chocolat sont illustrés ci-dessous. De gauche à droite : Chocolat antillais, Ours blanc, Forêt-Noire, Chocolada, Brandy Alexander, Grasshopper, Grand Fizz.





# Gâteaux

## Moka

Préparation: 20 mn  
+ 30 mn de repos  
Cuisson: 1 h  
Pour un gâteau de 20 cm de diamètre



125 g de beurre  
185 g de cassonade  
1 cuil. à soupe de café instantané  
2 œufs, légèrement battus  
1 cuil. à café d'extrait de vanille  
40 g de farine avec levure incorporée  
125 g de farine  
1 cuil. à café de bicarbonate de soude  
60 g de cacao en poudre  
185 ml de babeurre  
90 g de pépites de chocolat

### Glaçage

100 g de beurre  
100 g de chocolat à croquer, haché

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer un moule en métal de 20 cm de diamètre et tapiser le fond et les côtés de papier sulfurisé.

1. Battre en crème le beurre et le sucre au batteur électrique. Ajouter le café soluble instantané. Bien mélanger. Ajouter les œufs un à un en continuant à battre. Ajouter l'extrait de vanille.

2. Verser le mélange dans un grand bol. Avec une cuillère en métal, incorporer

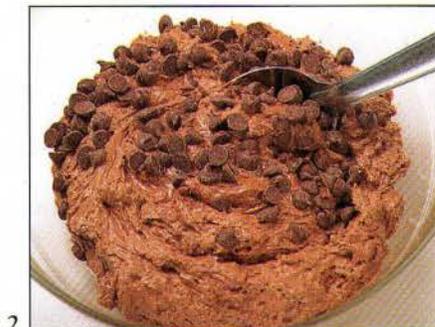
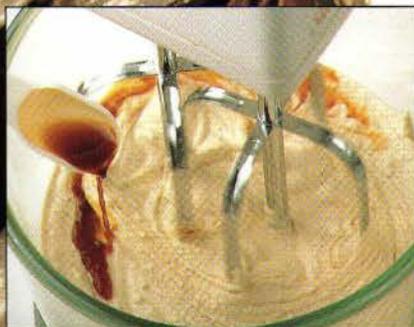
les deux farines tamisées ensemble, le bicarbonate de soude et le cacao en alternant avec le babeurre. Mélanger pour obtenir une consistance onctueuse. Ajouter les pépites de chocolat. Verser le mélange dans le moule. Aplanir la surface. Faire cuire de 50 à 60 minutes au four. Piquer la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame est sèche, le gâteau est cuit. Laisser refroidir 30 minutes avant de le démouler sur une grille.

3. **Glaçage** : faire fondre le beurre et le chocolat dans un petit bol, au bain-marie jusqu'à ce que le chocolat prenne une consistance onctueuse et brillante. Lorsqu'il est un peu refroidi, glacer le dessus du gâteau. Décorer avec des zigzags en chocolat. (Voir ci-contre).

### Secrets du chef

**Conservation** : le gâteau peut être préparé 3 jours à l'avance s'il est conservé dans un récipient hermétique.

**Note** : pour faire des zigzags en chocolat : recouvrir un rouleau à pâtisserie de papier sulfurisé. Faire fondre 100 g de chocolat dans un bol, au bain-marie. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit onctueux. Le verser dans un cône de papier sulfurisé et couper la pointe. Déposer des filaments de chocolat fondu en dessinant des zigzags sur le rouleau. Laisser refroidir puis enlever le papier avec soin. Mettre dans une boîte hermétique entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser prendre, au réfrigérateur.



## Gâteau au chocolat et à l'ananas

Préparation: 20 mn

Cuisson: 35 mn

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre



125 g de beurre

2 cuil. à soupe de cacao en poudre

60 ml de lait

3 œufs

185 g de sucre en poudre

155 g de farine avec levure incorporée

1 cuil. à café d'extrait de vanille

60 g d'ananas confit, coupé en fines lamelles

2 cuil. à soupe de sucre glace

Quelques fines tranches d'ananas confit pour garnir

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer un moule à gâteau de 20 cm de diamètre. Tapiser le fond avec du papier sulfurisé.

1. Mélanger le beurre, le cacao et le lait dans un petite casserole. Remuer à feu doux pour faire fondre le beurre et obtenir un mélange soit onctueux.

2. Battre les œufs et le sucre au batteur électrique pour obtenir un mélange épais et jaune clair. Incorporer la farine tamisée avec une cuillère en métal en alternant avec le mélange de beurre, de lait et de cacao.

3. Ajouter l'extrait de vanille et l'ananas et bien mélanger. Verser à l'aide d'une cuillère, dans le moule. Égaliser la surface et cuire 35 minutes au four. Vérifier que le gâteau est cuit en piquant le centre avec la lame d'un couteau. Si elle est sèche en la retirant, le gâteau est prêt.

4. Laisser reposer le gâteau 5 minutes dans le moule, puis le démouler sur une grille pour le laisser refroidir. Saupoudrer le dessus de sucre glace avant de servir et garnir de fines tranches d'ananas confit.

### Secrets du chef

**Conservation :** lorsqu'il est garni, ce gâteau doit être servi immédiatement. Sans la garniture, il peut être préparé trois jours à l'avance et conservé dans une boîte hermétique.

**Variante :** on peut garnir le gâteau avec d'autres fruits confits (gingembre, cerises, abricots, pêche, poires ou oranges).



1



2



3



4



## Gâteau au caramel et à la guimauve

Préparation: 20 mn  
+ 25 mn de repos

Cuisson: 45 mn

Pour un gâteau de 23 cm de diamètre



125 g de farine

1 cuil. à soupe 1/2 de farine  
avec levure incorporée

1 cuil. à soupe 1/2 de cacao en poudre

1 cuil. à café de bicarbonate de soude

125 g de sucre en poudre

60 g de cassonade

1 œuf

1 cuil. à café d'extrait de vanille

60 g de beurre, fondu

125 ml de lait

125 g de petites guimauves blanches

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
Beurrer un moule de 23 cm de diamètre et  
tapisser le fond avec du papier sulfurisé.

1. Tamiser les farines, le cacao et le bicar-  
bonate de soude dans un large bol. Ajouter  
les sucres et faire un puits au milieu.

2. Ajouter le mélange d'œuf, d'extrait de  
vanille, de beurre et de lait. Remuer jus-

qu'à ce que le mélange devienne onctueux.  
Ajouter les guimauves.

3. Verser dans le moule en égalisant la sur-  
face. Cuire 40 à 50 minutes au four (jusqu'à  
ce que la pointe du couteau piquée au  
centre soit sèche, en la retirant). Laisser le  
gâteau dans le moule 25 minutes avant de  
le démouler. Découper un stencil en carton  
(voir Note), le placer au-dessus du gâteau  
et saupoudrer avec du sucre glace.

### Secrets du chef

**Note :** pour confectionner un stencil, des-  
siner un motif, puis le découper avec un  
cutter. On en trouve de toutes formes dans  
le commerce.





## Couronne à la banane

Préparation: 20 mn

Cuisson: 45 mn

Pour un gâteau de 23 cm de diamètre



125 g de beurre  
 185 g de sucre en poudre  
 2 œufs, légèrement battus  
 155 g de farine avec levure  
 incorporée  
 1 cuil. à café de bicarbonate de soude  
 2 cuil. à soupe de lait  
 180 g de bananes écrasées  
 25 g de noix de pécan, hachées  
 90 g de pépites de chocolat  
 Cannelle ou noix de muscade pour  
 saupoudrer

40 g de noix de pécan hachées, pour  
 la décoration

### Glaçage

125 g de fromage frais crémeux  
 1 cuil. à soupe 1/2 de sucre glace tamisé  
 1 cuil. à café d'extrait de vanille  
 2 cuil. à soupe de crème fleurette

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
 Beurrer un moule à savarin de 23 cm de  
 diamètre.

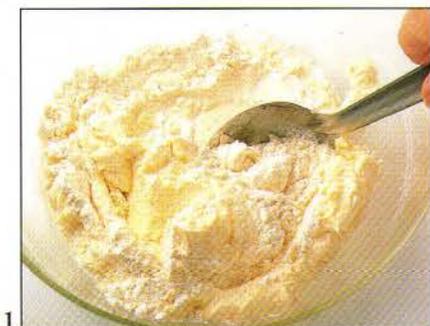
1. Battre en crème le beurre et le sucre  
 avec un batteur électrique. Ajouter les  
 œufs un à un en continuant à battre. Ver-  
 ser dans un bol. Avec une cuillère en  
 métal, incorporer la farine et le bicarbona-  
 te de soude tamisés, en alternant avec le  
 lait. Ajouter les bananes écrasées, les noix  
 de pécan et les pépites de chocolat, et  
 mélanger rapidement.

2. Verser le mélange dans le moule et éga-  
 liser la surface. Cuire de 40 à 45 minutes au  
 four (jusqu'à ce que la pointe du couteau  
 piquée dans le centre du gâteau soit sèche  
 en la retirant). Laisser le gâteau dans le  
 moule 10 minutes avant de le démouler sur  
 une grille.

3. **Glaçage** : avec un batteur électrique,  
 battre le fromage frais en crème légère,  
 dans un bol. Ajouter le sucre glace, l'ex-  
 trait de vanille et la crème ; continuer à  
 battre pour bien mélanger. Étaler sur le  
 gâteau. Saupoudrer de cannelle ou de  
 noix de muscade et du reste des noix de  
 pécan.

### Secrets du chef

**Conseil** : on peut remplacer l'extrait de  
 vanille et la crème du glaçage par 1 cuil.  
 à café de zeste d'orange ou de citron râpé  
 et 1 ou 2 cuil. à soupe de jus de citron.



1



2



3



## Couronne au chocolat

Préparation: 40 mn

Cuisson: 40 mn

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre



155 g de farine avec levure incorporée

185 g de sucre en poudre

70 g de beurre, fondu

60 ml d'eau

2 jaunes d'œufs

1 cuil. à café de zeste d'orange râpé

1 cuil. à café d'extrait de vanille

4 blancs d'œufs

60 g de chocolat à croquer, râpé

### Glaçage au chocolat

70 g de chocolat à croquer

70 de beurre

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer un moule à savarin de 20 cm de diamètre.

1. Tapiser le fond du moule avec du papier sulfurisé. Tamiser la farine dans un bol. Ajouter le sucre et faire un puits au centre.

2. Mélanger le beurre, l'eau, les jaunes d'œufs et le zeste d'orange dans un bol. Remuer et ajouter les ingrédients secs. Ajouter l'extrait de vanille et remuer.

3. Mettre les blancs d'œufs dans un bol bien sec. Batta en neige ferme avec un batteur électrique. Incorporer délicatement 1/3 des blancs en neige à la pâte, puis ajouter le reste des blancs et le chocolat râpé, en remuant doucement jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

4. Verser le mélange par cuillerées, dans le moule. Égaliser la surface. Cuire au four 40 minutes. Laisser le gâteau dans



1



2



3



4

le moule 15 minutes avant de le démouler sur une grille. Garnir le dessus du gâteau avec le glaçage au chocolat.

**Glaçage au chocolat :** Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol au bain-marie, jusqu'à ce que le chocolat soit onctueux et brillant. Laisser tiédir et étaler sur le gâteau. Décorer avec des copeaux de chocolat et des zestes d'oranges. Saupoudrer avec du sucre glace. Ce gâteau doit être servi le jour même.

## Gâteau moucheté

Préparation: 50 mn

Cuisson: 45 mn

Pour un gâteau de 23 cm de diamètre



125 g de beurre  
125 g de sucre en poudre  
1 cuil. à café d'extrait de vanille  
2 œufs  
160 g de confiture de fraises  
2 cuil. à soupe de farine avec levure  
incorporée  
125 g de farine  
1 cuil. à café de bicarbonate de soude  
60 g de cacao en poudre  
185 ml de babeurre  
Cacao en poudre, pour saupoudrer

### Glaçage au chocolat

150 g de chocolat blanc  
125 g de beurre  
80 ml de crème fleurette

### Bords

40 g de chocolat blanc, fondu  
80 g de chocolat à croquer, fondu

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
Beurrer un moule à savarin de 23 cm de  
diamètre. Tapiser le fond et les bords avec  
du papier sulfurisé.

1. Avec un batteur électrique, battre en  
crème le beurre, le sucre et l'extrait de  
vanille dans un bol. Ajouter les œufs un  
à un, en continuant à battre puis la  
confiture pour obtenir un mélange onctueux.

2. Verser le mélange dans un grand bol.  
Avec une cuillère en métal, incorporer  
les farines tamisées, le bicarbonate de  
soude et le cacao en alternant avec le  
babeurre. Remuer pour bien mélanger et  
verser dans le moule. Faire cuire 45

minutes au four (jusqu'à ce que la pointe  
du couteau piquée au centre, soit  
sèche en la retirant). Laisser le gâteau  
dans le moule 5 minutes avant de le  
démouler sur une grille.

3. **Glaçage au chocolat** : mélanger le  
chocolat blanc, le beurre et la crème  
dans une petite casserole. Mélanger à  
feu doux jusqu'à ce que le chocolat et le  
beurre soient fondus et que le mélange  
soit onctueux. Retirer du feu et mettre  
dans un bol pour laisser refroidir, en  
remuant de temps en temps.

4. Poser le gâteau sur un plat. Napper  
avec le glaçage au chocolat.

5. **Bords** : Mesurer la hauteur du gâteau  
avec une règle. (Il doit faire environ  
6 cm de hauteur). Couper une bande de  
papier sulfurisé de 75 x 6,5 cm. Disposer  
des pastilles de chocolat blanc fondu sur  
cette bande. Laisser prendre puis recou-  
vrir la bande de papier avec du chocolat  
noir fondu. Appliquer cette bande  
recouverte de chocolat autour du  
gâteau. Cette manipulation doit être  
rapide afin que le chocolat ne durcisse et  
se brise.

6. Maintenir le papier contre le gâteau  
pendant quelques instants jusqu'à ce que  
le chocolat prenne, puis décoller le  
papier soigneusement. Réfrigérer. Au  
moment de servir saupoudrer abondam-  
ment de cacao en poudre.

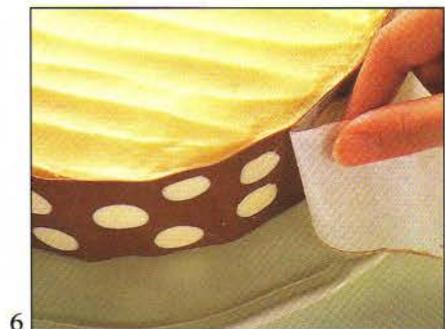
### Secrets du chef

**Conservation** : ce gâteau peut se prépa-  
rer la veille et être placé au réfrigérateur.  
Le servir à température ambiante.

**Variantes** : le chocolat blanc peut être  
mêlé à un colorant alimentaire pour  
donner un autre effet.

On peut aussi parfumer le chocolat  
blanc avec un zeste d'orange, de citron,  
de citron vert finement râpé, ou bien  
ajouter 1 cuil. à soupe de liqueur incol-  
lore comme le Cointreau.





## Gâteau au rhum et aux raisins secs

Préparation : 20 mn + 1 h de repos

Cuisson : 1 h 15

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre



- 60 ml d'eau chaude
- 2 cuil. à soupe de rhum
- 40 g de raisins secs, finement hachés
- 165 g de farine avec levure incorporée
- 2 cuil. à soupe de farine
- 2 cuil. à soupe de cacao en poudre
- 185 g de sucre en poudre
- 55 g de cassonade
- 200 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 100 g de chocolat à croquer, haché
- 2 œufs, légèrement battus
- Cacao en poudre, pour saupoudrer
- Sucre glace, pour saupoudrer

Préchauffer le four à 160 °C (au gaz th. 2 à 3). Beurrer un moule de 20 cm de diamètre.

1. Tapisser le fond et les bords du moule avec du papier sulfurisé. Mélanger l'eau, le rhum et les raisins secs dans un petit bol. Laisser reposer. Tamiser les farines et le cacao en poudre dans un grand bol et faire un puits au centre.

2. Mélanger les sucres, le beurre, le sirop et le chocolat dans une casserole moyenne. Remuer à feu doux pour faire fondre. Retirer du feu. Ajouter les raisins secs, l'eau et le rhum.

3. Verser ce mélange dans les ingrédients secs et mélanger avec une cuillère en métal. Ajouter les œufs et remuer pour obtenir un mélange crémeux. Verser dans le moule. Égaliser la surface. Faire cuire entre 1 heure et 1 heure et



demie au four, jusqu'à ce que la lame du couteau piquée au centre soit sèche en la retirant. Laisser le gâteau dans le moule pendant 1 heure avant de le

démouler sur une grille. Saupoudrer avec la poudre de cacao et le sucre glace tamisés. Servir chaud avec de la crème fraîche le jour de sa préparation.



1



2



3



## Gâteau marbré

Préparation: 35 mn

Cuisson: 40 mn

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre



125 g de chocolat à croquer, haché

125 g de beurre

125 g de sucre en poudre

2 œufs, légèrement battus

155 g de farine avec levure  
incorporée

80 ml de lait

1 cuil. à soupe de brandy

1/2 cuil. à café d'extrait de vanille

### Glaçage au chocolat

100 g de chocolat blanc, haché

4 cuil. à soupe de crème fleurette

100 g de chocolat à croquer, haché

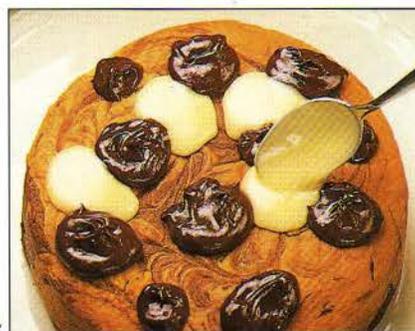
Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer le moule de 20 cm de diamètre. Tapisser le fond et les bords du moule avec du papier sulfurisé. Mettre le chocolat dans un bol et le faire fondre au bain-marie. Retirer du feu.

1. Battre en crème le beurre et le sucre avec un batteur électrique. Ajouter les œufs un à un en continuant à battre.

2. Verser le mélange dans un bol. Avec une cuillère en métal, incorporer la farine en alternant avec le lait. Ajouter le brandy et l'extrait de vanille. Bien mélanger. Diviser la pâte en deux, ajouter le chocolat fondu à l'une des moitiés et mélanger.

3. Verser des cuillerées de pâte en alternant les deux mélanges. Plonger une cuillère dans la pâte et mélanger de façon irrégulière pour obtenir un effet marbré. Faire cuire 40 minutes au four ou jusqu'à ce que la lame du couteau piquée au centre soit sèche en la retirant. Laisser le gâteau dans le moule pendant 15 minutes avant de le démouler sur une grille.

4. **Glaçage au chocolat** : mettre le chocolat blanc et 2 cuillères à soupe de crème fleurette dans un petit bol et faire chauffer au bain-marie. Remuer pour obtenir une consistance onctueuse. Recommencer l'opération avec le chocolat noir et le reste de crème fleurette. Disposer des petits tas de glaçage en alternant les couleurs puis, avec la lame d'un couteau, mélanger légèrement pour donner un effet marbré. Ce gâteau doit être servi le jour même de sa préparation.



## Moka au rhum

Préparation: 35 mn

Cuisson: 35 mn

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre.

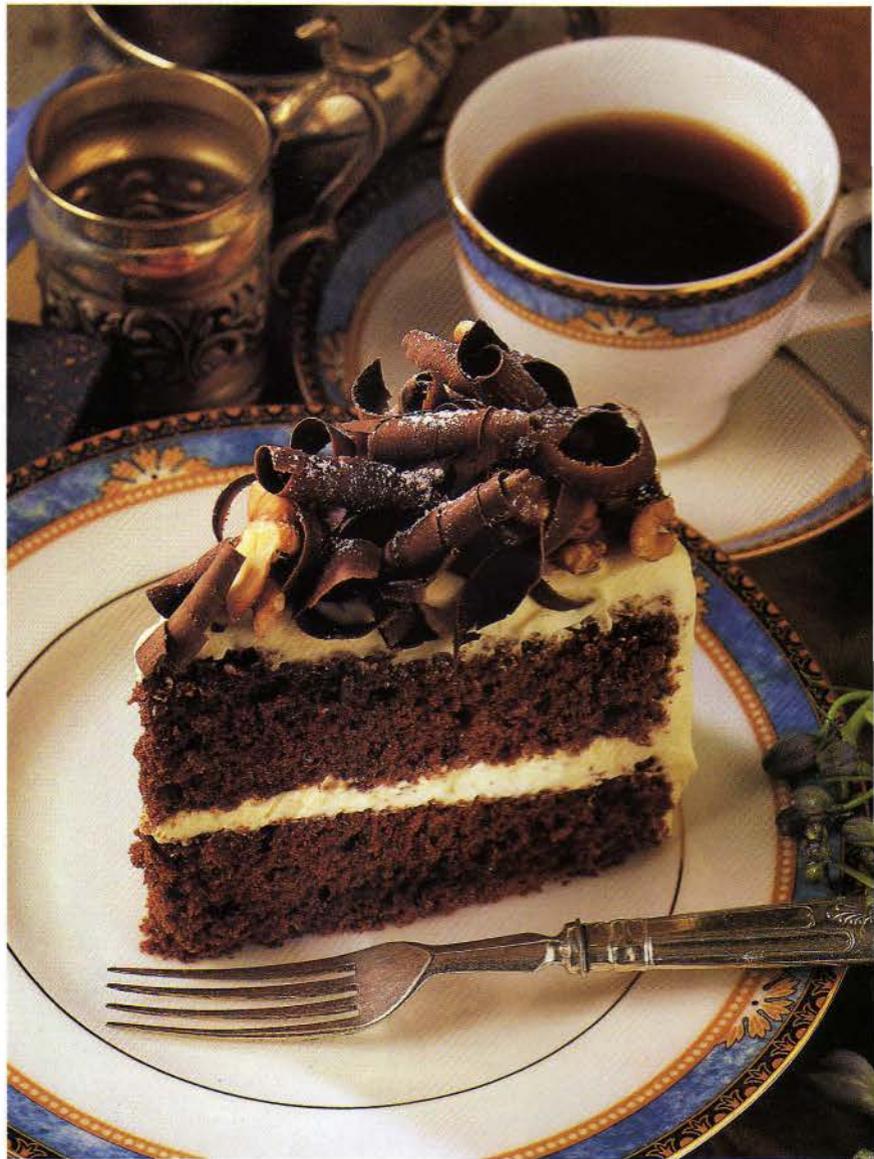


4 œufs  
 125 g de sucre en poudre  
 125 g de chocolat à croquer, finement haché  
 80 ml de café noir, fort  
 90 g de farine avec levure incorporée, tamisée  
 2 cuil. à soupe de rhum  
 1 cuil. à soupe d'eau chaude  
 1 cuil. à café de sucre  
 375 ml de crème chantilly  
 Chocolat à croquer, pour les copeaux  
 50 g de noix hachées  
 Sucre glace, pour saupoudrer

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer deux moules à manqué de 20 cm de diamètre. Tapisser les fonds et les bords avec du papier sulfurisé.

1. Faire chauffer un grand bol en le remplissant d'eau très chaude. Laisser une minute, puis vider l'eau et sécher le bol. Ajouter les œufs et le sucre. Avec un batteur électrique, battre en crème les œufs et le sucre pendant 5 minutes. Mettre le chocolat dans un petit bol et le faire fondre au bain-marie. Ajouter le café et retirer du feu.

2. Avec une cuillère en métal, incorporer la moitié de la farine au mélange d'œufs et de beurre, en alternant avec le chocolat fondu. Incorporer le reste de la farine et le chocolat. Remuer jusqu'à ce que la consistance soit onctueuse. Avec une cuillère verser le mélange dans les moules. Égaliser les surfaces. Faire cuire 30 minutes au four, jusqu'à ce que la lame du couteau insérée au milieu du gâteau soit sèche en la retirant. Laisser



les gâteaux dans les moules pendant 10 minutes avant de les démouler sur une grille. Mélanger le rhum, l'eau chaude et le sucre dans un petit bol. Badigeonner les gâteaux avec ce mélange. Laisser refroidir complètement.

3. Pour assembler le gâteau : poser un gâteau sur un plat et étaler un tiers de

crème chantilly avant de le couvrir avec l'autre gâteau. Napper le dessus et les bords avec le reste de crème. Décorer avec des copeaux de chocolat et les noix. Saupoudrer avec le sucre glace avant de servir. Ce gâteau est meilleur lorsqu'il est servi le jour même de sa préparation.



1

2

3



## Couronne aux noix

Préparation: 35 mn

Cuisson: 35 mn

Pour un gâteau de 23 cm de diamètre



215 g de farine avec levure incorporée  
 1 cuil. à café de bicarbonate de soude  
 60 g de cacao en poudre  
 185 g de sucre en poudre  
 2 cuil. à soupe de cassonade  
 1 cuil. à café d'extrait de vanille  
 2 œufs  
 250 ml de babeurre  
 125 ml de lait  
 60 g de beurre, fondu  
 2 cuil. à soupe de noix hachées

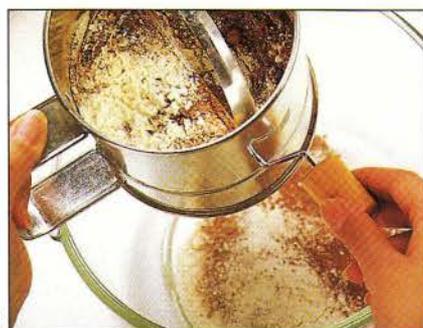
### Sauce au chocolat

100 g de chocolat à croquer

80 ml de crème fleurette

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
 Beurrer un moule à savarin de 23 cm de diamètre.

1. Tamiser la farine, le bicarbonate de soude et le cacao en poudre dans un bol. Ajouter les sucres. Faire un puits au centre.  
 2. Ajouter l'extrait de vanille, les œufs, le lait, le babeurre et le beurre aux ingrédients secs. Avec un batteur électrique, battre ce mélange pendant 3 minutes à vitesse 1, jusqu'à ce qu'il soit bien humide.  
 3. Batta le mélange à vitesse 3 pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit onctueux et qu'il ait augmenté de volume. Incorporer les noix. Verser dans le moule et égaliser la surface. Cuire 35 minutes au four ou jusqu'à ce que la lame du couteau, piquée au centre soit sèche en la retirant. Laisser le gâteau dans le moule 10 minutes, puis démouler sur une grille.



1



2



3



4

4. Sauce au chocolat : mélanger le chocolat et la crème dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit onctueux. Retirer du feu et faire refroidir à température ambiante. Verser la sauce sur le gâteau. Décorer avec des copeaux de chocolat et saupoudrer de sucre glace. Ce gâteau peut être servi chaud avec de la crème fraîche ou de la glace. Il est préférable de le savourer le jour même de sa préparation.



## Couronne aux noix

Préparation: 35 mn

Cuisson: 35 mn

Pour un gâteau de 23 cm de diamètre



215 g de farine avec levure incorporée  
 1 cuil. à café de bicarbonate de soude  
 60 g de cacao en poudre  
 185 g de sucre en poudre  
 2 cuil. à soupe de cassonade  
 1 cuil. à café d'extrait de vanille  
 2 œufs  
 250 ml de babeurre  
 125 ml de lait  
 60 g de beurre, fondu  
 2 cuil. à soupe de noix hachées

### Sauce au chocolat

100 g de chocolat à croquer

80 ml de crème fleurette

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer un moule à savarin de 23 cm de diamètre.

1. Tamiser la farine, le bicarbonate de soude et le cacao en poudre dans un bol. Ajouter les sucres. Faire un puits au centre.  
 2. Ajouter l'extrait de vanille, les œufs, le lait, le babeurre et le beurre aux ingrédients secs. Avec un batteur électrique, battre ce mélange pendant 3 minutes à vitesse 1, jusqu'à ce qu'il soit bien humide.  
 3. Batta le mélange à vitesse 3 pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit onctueux et qu'il ait augmenté de volume. Incorporer les noix. Verser dans le moule et égaliser la surface. Cuire 35 minutes au four ou jusqu'à ce que la lame du couteau, piquée au centre soit sèche en la retirant. Laisser le gâteau dans le moule 10 minutes, puis démouler sur une grille.



1



2



3



4

4. Sauce au chocolat : mélanger le chocolat et la crème dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit onctueux. Retirer du feu et faire refroidir à température ambiante. Verser la sauce sur le gâteau. Décorer avec des copeaux de chocolat et saupoudrer de sucre glace. Ce gâteau peut être servi chaud avec de la crème fraîche ou de la glace. Il est préférable de le savourer le jour même de sa préparation.

## Muffins aux pépites de chocolat de chocolat

Préparation: 15 mn  
Cuisson: 20 à 25 mn  
Pour 12 muffins



250 g de farine avec levure incorporée  
80 g de cassonade  
265 g de pépites de chocolat noir  
1 œuf  
250 g de beurre de cacahouètes (de

préférence avec des morceaux)  
2 cuil. à soupe de confiture de fraises  
60 g de beurre, fondu  
185 ml de lait  
Sucre glace, pour saupoudrer

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
Beurrer un moule à muffins.

1. Tamiser la farine dans un bol. Ajouter le sucre et les pépites de chocolat. Faire un puits au centre. Ajouter le mélange d'œufs, de beurre de cacahouètes, de confiture, de beurre et de lait. Remuer pour mélanger mais ne pas battre. Si le mélange est trop sec, ajouter 1/4 de tasse de lait en plus.

2. Remplir le moule du mélange. Cuire au

four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la lame du couteau piquée au centre des muffins soit sèche en la retirant.

3. Détacher les muffins de leur moule et les laisser 10 minutes avant de les démouler sur une grille. Saupoudrer avec du sucre glace.

### Secrets du chef

**Conservation :** ces muffins sont encore meilleurs lorsqu'ils sortent du four.

**Conseil :** si vous ne trouvez pas de beurre de cacahouètes en morceaux, le beurre de cacahouètes onctueux produit une pâte plus lisse mais tout aussi bonne.



1



2



3

## Gâteau aux noix et aux fruits

Préparation: 30 mn  
Cuisson: 1 h  
Pour un gâteau de 24 cm de diamètre



100 g d'abricots confits  
100 g de figues confites  
80 g de gingembre confit  
5 blancs d'œufs  
185 g de sucre en poudre  
250 g d'amande émondée, finement hachée  
250 g de chocolat à croquer, haché

60 g de chocolat à croquer, fondu  
375 ml de crème fleurette

Préchauffer le four à 150 °C (au gaz th. 2).  
Beurrer un moule de 24 cm de diamètre.  
Tapisser le fond et les bords avec du papier sulfurisé.

1. Hacher les fruits et le gingembre confits. Avec un batteur électrique, battre les blancs en neige ferme. Ajouter le sucre peu à peu, en continuant à battre jusqu'à ce qu'il soit dissous et que le mélange soit épais et brillant.

2. Avec une cuillère en métal, incorporer les fruits, les amandes, le chocolat fondu et le chocolat haché. Remuer pour bien mélanger. Étaler dans le moule. Faire cuire 1 heure au four, jus-

qu'à ce que la lame du couteau insérée au centre soit sèche en la retirant. Laisser le gâteau dans le moule pendant 15 minutes avant de le démouler sur la grille.

3. Lorsque le gâteau est complètement refroidi, fouetter la crème en chantilly. Avec une poche à douille lisse, décorer le gâteau avec des zigzags de crème fouettée. Orner de feuilles en chocolat.

### Secrets du chef

**Conservation :** on peut conserver ce gâteau (sans la crème chantilly) pendant 2 semaines dans une boîte hermétique. Décorer de crème chantilly au moment de servir ou saupoudrer de sucre glace.



1



2



3





# Biscuits et petits gâteaux

## Biscuits aux noisettes

Préparation: 50 mn

Cuisson: 15 à 20 mn

Pour 48 biscuits



- 60 g de noisettes grillées
- 60 g de chocolat à croquer, finement haché
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 125 g de farine
- 1 cuil. à soupe 1/2 de farine avec levure incorporée
- 1/2 cuil. à café de cardamome
- 125 g de chocolat blanc, haché grossièrement
- 48 noisettes grillées
- 80 g de chocolat à croquer, fondu

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer les plaques et les tapisser de papier sulfurisé.

1. Mettre les noisettes et le chocolat dans un mixeur et hacher le mélange très finement. (Attention, si le mélange est trop mixé, il devient trop collant). Avec un batteur électrique, battre en crème le beurre et le sucre dans un grand

bol. Ajouter l'œuf et bien battre. Ajouter les farines tamisées et la cardamome. Remuer avec un couteau. Ajouter le mélange haché de chocolat et de noisettes et faire une pâte souple.

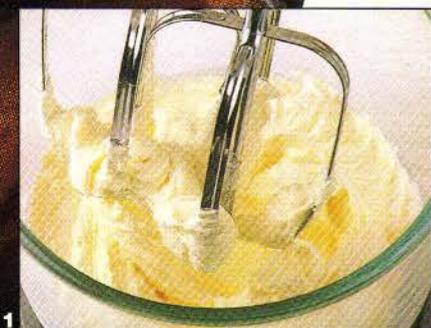
2. Faire des boulettes de deux cuillères à café de pâte et les poser sur les plaques, en laissant assez de place entre elles pour qu'elles puissent s'étaler en cuisant. Aplatir les boulettes légèrement avec les doigts. Faire cuire 15 minutes au four, jusqu'à ce qu'elles dorent. Mettre sur une grille pour les faire refroidir.

3. Mettre le chocolat blanc dans un petit bol et faire fondre au bain-marie en remuant jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Retirer du feu. Plonger la moitié des biscuits dans le chocolat blanc et les remettre sur la grille pour laisser prendre. Plonger les noisettes dans le chocolat noir et égoutter légèrement. Poser la noisette enrobée de chocolat au centre du biscuit et laisser le chocolat prendre.

### Secrets du chef

**Conservation :** les biscuits peuvent se conserver jusqu'à 4 jours dans une boîte hermétiquement fermée.

**Variantes :** on peut aussi alterner les couleurs et plonger les biscuits à moitié dans du chocolat blanc et dans du chocolat noir. Poser la noisette enrobée de chocolat noir au centre.





## Meringues croustillantes

Préparation: 20 mn  
Cuisson: 25 à 30 mn  
Pour 20 meringues



- 2 blancs d'œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 35 g de corn flakes, écrasés
- 125 g de chocolat à croquer, finement haché
- 2 cuil. à soupe de chocolat en poudre, pour saupoudrer

Préchauffer le four à 160 °C (au gaz th. 2 à 3). Beurrer une plaque et la tapisser de papier sulfurisé.

1. Batta les blancs en neige ferme avec un batteur électrique. Ajouter du sucre peu à peu et battre pour obtenir un mélange épais et brillant.
2. Incorporer délicatement à l'aide d'une cuillère en métal, les corn flakes et le chocolat aux blancs en neige et remuer pour bien mélanger.
3. Faire des petits tas de deux cuillères à soupe de mélange sur la plaque, en les séparant de 2 cm. Faire cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les meringues soient fermes au toucher. Les saupoudrer

avec du chocolat en poudre pendant qu'elles sont chaudes. Les disposer sur une grille lorsqu'elles sont presque refroidies.

### Secrets du chef

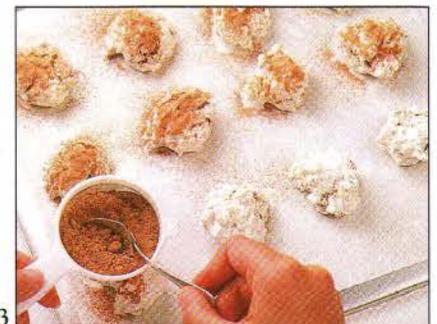
**Conservation :** on peut conserver les meringues une semaine dans une boîte hermétique, ou les congeler jusqu'à 6 mois. Faire décongeler lentement au réfrigérateur en les laissant enveloppées ou dans leur boîte, pour que l'humidité ne les affecte pas. Si les meringues ont besoin de retrouver leur croustillant, les passer au four pendant quelques minutes.



1



2



3



## Cookies aux corn flakes et aux raisins secs

Préparation: 30 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 40 cookies



1 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé  
60 g de pépites de chocolat noir  
60 g de raisins secs  
25 g de noix, hachées grossièrement  
125 g de beurre, haché  
90 g de sucre en poudre

1 œuf  
125 g de farine avec levure  
incorporée, tamisée  
65 g de corn flakes, légèrement écrasés  
80 g de chocolat à croquer, fondu

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
Beurrer deux plaques.

1. Mélanger le zeste d'orange, les pépites de chocolat, les raisins secs et les noix dans un bol.

2. Avec un batteur électrique, battre en crème le beurre et le sucre dans un bol. Ajouter l'œuf et battre pour bien mélanger. Avec une cuillère en métal, incorporer la farine. Ajouter le mélange aux raisins secs

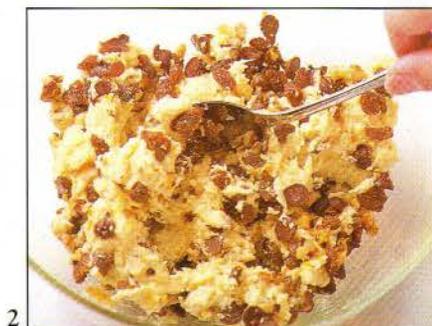
et remuer pour bien mélanger.

3. Rouler des petits tas de 2 cuillères rases de mélange dans les corn flakes, pour les recouvrir. Disposer ces petits tas sur une plaque et cuire 15 minutes au four ou jusqu'à ce que les cookies soient dorés et croustillants. Poser sur une grille pour les refroidir. Garnir les cookies de filaments en chocolat à l'aide d'une poche à douille.

### Secrets du chef

**Conservation :** on peut conserver ces cookies une semaine dans une boîte hermétique.

**Conseil :** Utiliser des raisins de Smyrne ou des raisins de Corinthe.





## Croustillants au chocolat

Préparation: 30 mn  
Cuisson: 5 à 10 mn  
Pour 30 croustillants



60 g de cassonade  
80 ml de sirop d'érable  
30 g de beurre  
45 g de pépites de chocolat noir  
120 g de beurre de cacahouètes avec des morceaux

125 g de riz soufflé  
60 g de chocolat à croquer, haché

Beurrer un moule de 30 x 20 cm. Tapisser le fond et deux bords avec du papier sulfurisé.

1. Mettre le sucre et le sirop d'érable dans une petite casserole et remuer à feu doux, sans bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition puis continuer à feu doux. Ajouter le beurre et les pépites de chocolat. Retirer du feu. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le beurre de cacahouètes en remuant bien.

2. Mettre le riz soufflé dans un bol moyen. Ajouter le mélange au chocolat chaud et remuer pour bien mélanger. (Travailler assez rapidement avant que le chocolat ne prenne.) Verser le mélange dans le moule et appuyer fermement avec les mains légèrement huilées. Laisser prendre.

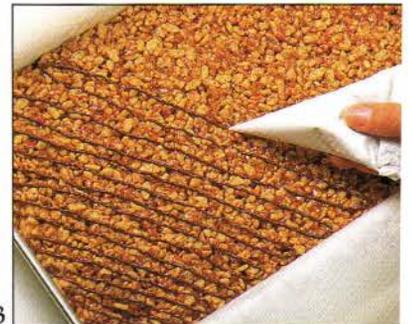
3. Mettre le chocolat dans un petit bol et faire fondre au bain-marie. Laisser refroidir légèrement. Mettre dans un cornet de papier sulfurisé et couper la pointe pour s'en servir de poche. Dessiner une grille diagonale avec les filaments de chocolat. Laisser prendre. Démouler et couper en petits carrés.



1



2



3



### Triangles à la noix de coco et aux cerises

Préparation: 25 à 30 mn  
+ 4 h de réfrigération  
Cuisson: 20 mn  
Pour 35 triangles



125 g de chocolat à croquer,  
haché  
3 œufs  
185 g de sucre en poudre

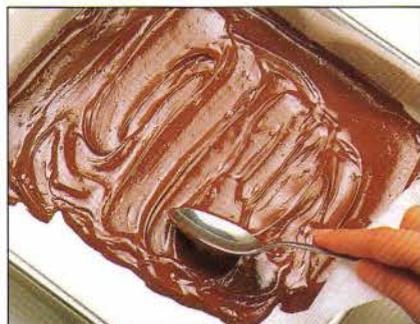
60 g de beurre, fondu  
100 g de cerises confites, hachées  
grossièrement  
225 g de noix de coco séchée  
Sucre glace, pour saupoudrer

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
Beurrer un moule carré de 23 cm. Tapisser  
le fond et deux côtés avec du papier  
sulfuré.

1. Mettre le chocolat dans un bol  
moyen et le faire fondre au bain-marie.  
Verser le chocolat dans le moule en  
l'égalisant avec le dos d'une cuillère.  
Laisser prendre.

2. Avec un batteur électrique, battre en  
crème les œufs et le sucre dans un petit  
bol. Mettre dans un grand bol, ajouter le  
beurre, les cerises et la noix de coco.  
Verser sur le chocolat dans le moule en  
égalisant la surface.

3. Faire cuire de 15 à 20 minutes au four,  
jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit  
doré. Laisser refroidir et réfrigérer pendant  
4 heures, jusqu'à ce que le chocolat  
soit pris. Démouler, décoller le papier  
sulfuré et couper en triangles de 6 cm,  
avec un couteau dont la lame est chaude.  
Saupoudrer avec du sucre glace.



## Gâteau au fromage frais

Préparation: 40 mn

+ 30 mn de réfrigération

Cuisson: 30 mn

Pour un gâteau de 20 x 30 cm



200 g de biscuits au chocolat,  
émiettés  
80 g de beurre, fondu  
100 g de pépites de chocolat noir

### Garniture

375 g de fromage frais  
crémeux  
125 g de sucre  
3 œufs  
150 g de chocolat blanc, fondu

### Dessus

150 g de chocolat à croquer,  
fondu  
160 g de crème fraîche

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
Beurrer un moule rectangulaire de 20 x  
30 cm. Tapiser le fond et les deux côtés  
les plus longs avec du papier sulfurisé.

1. Mélanger les biscuits émiettés et le  
beurre dans un bol et bien remuer.  
Appuyer sur le mélange pour qu'il adhère  
bien au fond du moule. Saupoudrer de  
pépites de chocolat.

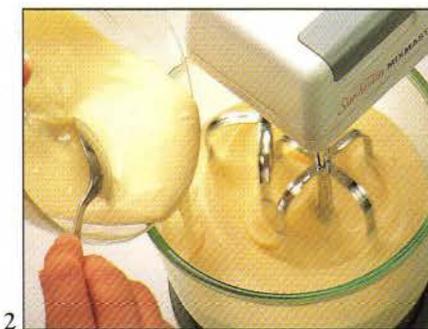
2. **Garniture** : battre en crème le fro-  
mage frais avec un batteur électrique.  
Ajouter le sucre puis les œufs, un à un  
en continuant à battre. Ajouter le cho-  
colat et battre pour que la consistance  
soit onctueuse. Étaler le mélange sur le  
fond préparé. Faire cuire 30 minutes au  
four ou jusqu'à ce que le gâteau soit pris.  
Laisser refroidir, recouvrir et réfrigérer  
pour le rendre ferme.

3. **Dessus** : mélanger le chocolat et la  
crème fraîche dans un petit bol et faire



fondre au bain-marie en remuant.  
Lorsque le mélange est onctueux, l'éta-  
ler sur le gâteau en dessinant des lignes

diagonales avec la lame d'un couteau.  
Réfrigérer pour rendre ferme et couper  
en tranches.





## Brownies au chocolat blanc et aux noix de macadamia

Préparation: 20 mn  
Cuisson: 40 mn  
Pour 20 brownies



200 g de chocolat à croquer, haché  
100 g de beurre  
2 cuil. à soupe d'eau  
125 g de sucre en poudre

2 cuil. à café d'extrait de vanille  
2 œufs, légèrement battus  
2 cuil. à soupe de farine  
150 g de chocolat blanc  
90 g de noix de macadamia, hachées

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
Tapisser un moule de 20 cm de côté avec  
du papier sulfurisé.

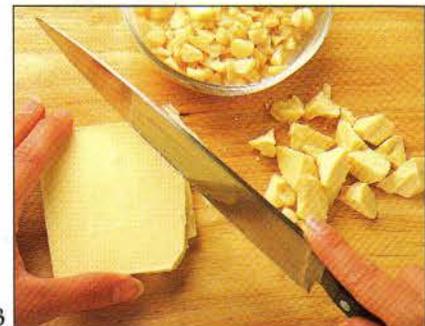
1. Mélanger le chocolat, le beurre et l'eau  
dans une casserole. Remuer à feu doux jus-  
qu'à l'obtention d'un mélange onctueux.  
Ajouter le sucre en remuant, ôter du feu.  
Ajouter l'extrait de vanille, les œufs et la

farine; remuer jusqu'à homogénéité.

2. Couper le chocolat blanc en gros mor-  
ceaux et l'ajouter au mélange en même  
temps que les noix de macadamia. (Arrê-  
ter de remuer aussitôt que le chocolat com-  
mence à fondre.) Verser dans le moule et  
cuire 35 minutes au four, jusqu'à ce que le  
dessus soit ferme au toucher. Laisser refroidir  
dans le moule, couper en carrés.

### Secrets du chef

**Conservation :** les brownies peuvent être  
conservés trois jours dans un récipient  
hermétique.



## Guimauves sur canapés

Préparation: 35 à 40 mn

Cuisson: 12 mn

Pour 50 canapés



- 155 g de beurre
- 60 g de chocolat à croquer
- 60 g de cassonade
- 1 œuf
- 155 g de farine
- 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 25 g de noix de pécan, hachées
- 25 g de noix, finement hachées
- 65 g de guimauves blanches
- 30 g de beurre
- 30 g de noix de coco râpée, grillée

Préchauffer le four à 190 °C (au gaz th. 4).  
Beurrer deux plaques et les tapisser de papier sulfurisé.

1. Couper le beurre en cubes. Hacher grossièrement le chocolat avec un couteau aiguisé. Mettre le chocolat dans un bol et le faire fondre au bain-marie. Lorsque le mélange est onctueux, retirer du feu.

2. Battre le beurre et le sucre en crème avec le batteur électrique. Ajouter l'œuf et continuer à battre vigoureusement. Verser le mélange dans un bol moyen. Ajouter la farine tamisée et le bicarbonate de soude avec la lame d'un couteau. Incorporer le chocolat fondu et les noix et remuer pour bien mélanger. Disposer des cuillères de mélange sur les plaques, en laissant assez de place entre les petits tas pour qu'ils puissent s'étaler pendant la cuisson. Faire cuire 12 minutes au four, jusqu'à ce qu'ils soient fermes au toucher.

3. Faire fondre les guimauves et le beurre dans un bol au bain-marie. Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

4. Déposer une cuillère de mélange sur chaque biscuit, saupoudrer de noix de coco. Laisser prendre.

### Secrets du chef

**Variante :** on peut aussi utiliser des guimauves de couleur.



1



2



3



4



## Gâteau au chocolat et à la noix de coco

Préparation: 40 mn

Cuisson: 30 mn

Pour un gâteau de 28 x 18 cm



60 g de farine  
60 g de farine avec levure incorporée  
2 cuil. à soupe de cacao en poudre  
160 g de sucre en poudre  
65 g de noix de coco desséchée  
125 g de beurre, fondu  
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille  
1 œuf, légèrement battu

45 g de beurre  
90 g de chocolat à croquer,  
grossièrement haché  
2 cuil. à soupe de crème fleurette

### Dessus

1 cuil. à soupe de jus de citron  
160 g de confiture d'abricots

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer un moule de 28 x 18 cm et le tapisser avec du papier sulfurisé.

1. Tamiser les farines et le cacao dans un bol moyen. Ajouter le sucre et la noix de coco. Faire un puits au centre. Ajouter le beurre, l'extrait de vanille et l'œuf et remuer avec une cuillère en bois. Verser le mélange, dans le moule, en égalisant la sur-

face. Faire cuire de 20 à 25 minutes au four. Laisser refroidir dans le moule.

2. Dessus du gâteau : mettre le jus de citron et la confiture dans une casserole à feu doux et remuer. Lorsque le mélange bouillonne, le verser sur le gâteau en l'égalisant avec la lame d'un couteau. Laisser prendre 20 minutes.

3. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter le chocolat et la crème. Retirer du feu. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit onctueux. Étaler sur le gâteau et laisser prendre. Couper en petits carrés. Décorer avec des copeaux de chocolat. Ces carrés peuvent se conserver jusqu'à quatre jours dans un récipient hermétique.



## Biscuits fourrés

Préparation: 40 mn

Cuisson: 10 mn pour chaque fournée

Pour environ 30 biscuits



- 65 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 2 cuil. à soupe de farine avec levure incorporée
- 2 cuil. à soupe de cacao en poudre
- 2 cuil. à soupe de lait

### Crème à la menthe

- 1 blanc d'œuf
- 220 g de sucre glace, tamisé
- 2 à 3 gouttes d'essence ou d'huile de menthe

### Enrobage

- 150 g de chocolat à croquer, haché

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Tapisser deux plaques de papier sulfurisé.

1. Battre le beurre et le sucre en crème avec un batteur électrique. Verser dans un bol moyen. Ajouter les farines tamisées et le cacao en alternant avec le lait. Mélanger avec un couteau jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. La poser sur une surface de travail et la pétrir pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

2. Couper cette pâte en deux. Étaler une partie entre deux feuilles de papier sulfurisé, à une épaisseur de 3 mm. Avec un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre, découper des petits biscuits et les répartir sur les plaques en les séparant bien. Faire cuire 10 minutes au four puis les poser sur une grille pour les faire refroidir complètement. Recommencer avec les chutes de pâte, en les étalant à nouveau au rouleau à pâtisserie.

3. **Crème à la menthe** : avec un batteur électrique, battre un blanc d'œuf dans un petit bol et ajouter le sucre glace par 2 cuillères à soupe à la fois, à vitesse 1. Ajouter plus de sucre glace, si nécessaire, jusqu'à l'obtention d'une pâte.

4. Étaler cette pâte sur une surface saupoudrée de sucre glace. Ajouter un peu plus de sucre pour que la pâte ne soit pas collante. Ajouter l'essence de menthe, à volonté, tout en continuant à travailler la pâte.

5. Former des boulettes de cette pâte de crème à la menthe et les aplatir légèrement avant de les presser entre deux biscuits.

6. **Enrobage** : faire fondre le chocolat dans un petit bol au bain-marie, en remuant pour obtenir une consistance onctueuse. Enlever du feu et laisser refroidir légèrement. Plonger la moitié des biscuits dans le chocolat fondu puis retirer et égoutter délicatement. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pour laisser prendre. Servir avec du café.

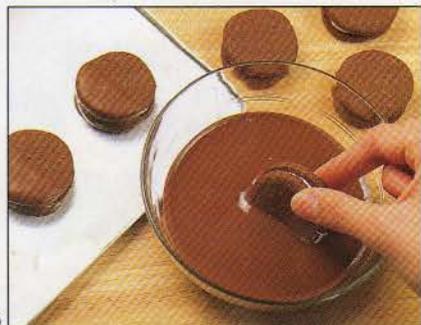
### Secrets du chef

**Conservation** : on peut conserver ces biscuits fourrés dans un récipient hermétique jusqu'à deux semaines, dans un endroit frais.

**Conseils** : on peut fourrer ces biscuits avec de la crème parfumée à toutes sortes d'essences.

Le reste de chocolat fondu peut être conservé pour une utilisation ultérieure. Il suffit simplement de le refondre, d'y ajouter quelques noix hachées, des raisins secs, du muesli, de déposer des petits tas de ce mélange sur un papier sulfurisé et de laisser prendre. On peut aussi enrober toutes sortes de biscuits pour les rendre plus alléchants.







## Gâteau au chocolat et à la carotte

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

Pour un gâteau de 30 x 20 cm



250 ml d'huile

3 œufs

185 g de cassonade

215 g de farine avec levure  
incorporée

1 cuil. à café de bicarbonate de soude

2 cuil. à café de cannelle moulue

2 cuil. à café de cacao en poudre

130 g de chocolat à croquer, râpé

310 g de carottes râpées

110 ml de sirop d'érable

### Dessus

250 g de fromage frais crémeux

40 g de sucre glace

100 g de chocolat blanc, fondu

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).

Beurrer un moule à manqué de 20 x 30 cm. Tapisser le fond et les côtés avec du papier sulfurisé.

1. Mettre les œufs et le sucre dans un

grand bol. Batta pour bien mélanger. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et le cacao. Incorporer le chocolat et bien remuer.

2. Ajouter les carottes râpées et le sirop pour obtenir un mélange onctueux. Verser dans le moule et faire cuire 40 minutes au four, jusqu'à ce que la lame du couteau insérée au centre soit sèche en la retirant. Faire refroidir et napper de crème. Décorer avec des petits rubans de carottes.

3. Crème : battre en beurre le fromage frais et le sucre avec un batteur électrique. Ajouter le chocolat et battre pour obtenir un mélange léger.



1



2



3



## Spirales de chocolat aux noisettes

Préparation: 20 mn  
Cuisson: 10 à 12 mn  
Pour 35 spirales



185 g de farine  
60 g de cacao en poudre  
125 g de sucre en poudre  
55 g de noisettes moulues  
100 g de beurre, en morceaux  
1 œuf  
1 cuil. à soupe d'eau froide, environ  
4 cuil. à soupe de pâte à tartiner au

chocolat et aux noisettes,  
à température ambiante

Beurrer deux plaques et les tapisser de papier sulfurisé.

1. Mettre la farine, le cacao en poudre, le sucre et les noisettes dans un mixeur. Ajouter le beurre et mixer 30 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Ajouter un œuf et assez d'eau pour l'humidifier. Mixer à nouveau pour lier le mélange. Verser la pâte sur une surface légèrement saupoudrée de farine. Travailler la pâte 30 secondes pour la rendre lisse.

2. Étaler la pâte sur une grande feuille de papier sulfurisé pour former un rectangle de 25 x 35 cm. Égaliser les bords

et napper régulièrement de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes. À l'aide du papier sulfurisé, rouler la pâte pour former une bûche et l'envelopper dans du film alimentaire en serrant un peu. Mettre au réfrigérateur 30 minutes. Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). 3. Couper des tranches de 1 cm et les répartir sur les plaques en les séparant bien. Faire cuire de 10 à 12 minutes au four. Poser sur une grille.

### Secrets du chef

**Variante :** on peut aussi remplacer les noisettes par des amandes ou des noix.



1



2



3



# Entremets

## Petits paniers glacés

Préparation: 40 mn. + congélation

Cuisson: 2 à 3 mn

Pour 8 personnes



4 x 50 g de barres au miel chocolatées  
200 g de chocolat à croquer  
2 l de glace à la vanille

Retourner six petits verres sur la surface de travail. Couper en petits carrés de 8 x 14 cm (voir Note) une feuille de film alimentaire spécial congélation.

1. Avec un couteau pointu, couper les barres chocolatées grossièrement et mettre de côté.

2. Faire ramollir légèrement la glace dans un grand bol. Ajouter les morceaux de barres chocolatées et remettre ce mélange dans la boîte de la glace et la

placer au congélateur.

3. Mettre le chocolat dans un petit bol et le faire fondre au bain-marie. Remuer pour obtenir une consistance onctueuse. Retirer du feu. Verser un rond de chocolat fondu sur chaque carré de plastique et les appliquer sur le fond des verres retournés.

4. Laisser le chocolat prendre, retourner les caissettes en chocolat et enlever délicatement la pellicule de plastique. Déposer une cuillère de glace dans chaque petit panier de chocolat. Décorer avec des copeaux en chocolat.

### Secrets du chef

**Conservation :** la glace peut se conserver jusqu'à un mois dans le congélateur.

**Note :** le plastique utilisé pour la congélation est plus solide que le film alimentaire standard.

**Conseil :** s'il fait chaud, les petits paniers en chocolat doivent être mis au réfrigérateur pour pouvoir prendre.



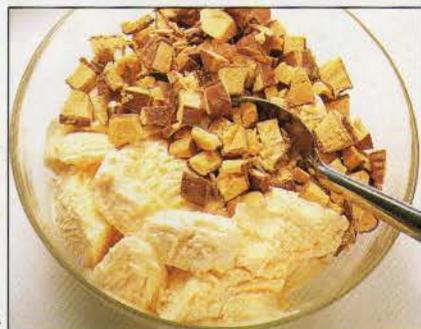
1



2



3



4

## Pudding au moka

Préparation: 30 mn

Cuisson: 1 h 25

Pour 6 personnes



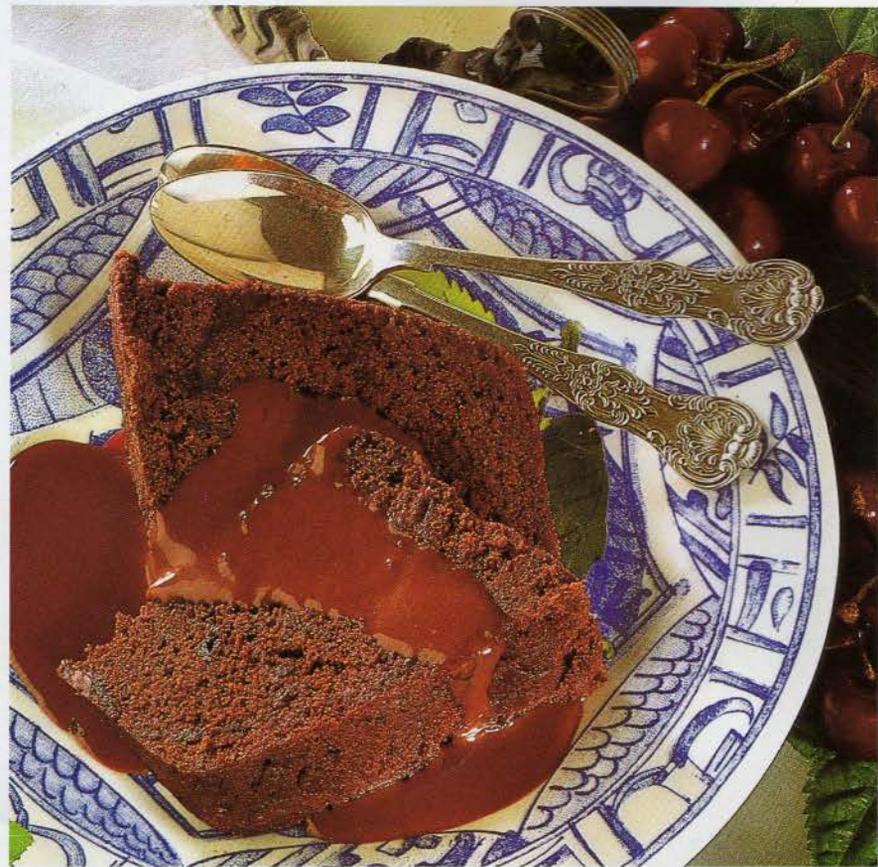
- 155 g de farine avec levure incorporée
- 125 g de farine
- 1 cuil. à soupe 1/2 de cacao en poudre
- 1/4 de cuil. à café de bicarbonate de soude
- 150 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de cassonade
- 100 g de chocolat à croquer, haché
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 2 œufs, légèrement battus
- 185 ml de babeurre
- 175 g de pépites de chocolat

### Sauce au moka

- 50 g de beurre
- 150 g de chocolat à croquer, haché
- 375 ml de crème fleurette
- 1 cuil. à soupe de café instantané
- 1 à 2 cuil. à soupe de crème de cacao

Beurrer un moule à pudding d'une contenance de 8 tasses. Tapisser le fond de papier sulfurisé. Beurrer une feuille d'aluminium et une grande feuille de papier sulfurisé. Appliquer le papier sur l'aluminium, la surface beurrée sur le dessus. Faire un pli d'aisance au milieu et laisser de côté.

1. Tamiser les farines, le cacao en poudre et le bicarbonate de soude dans un grand bol. Faire un puits au centre. Mélanger le beurre, les sucres, le chocolat et l'extrait de vanille dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le beurre et le chocolat soient fondus et que les sucres soient dissous. Verser ce mélange, les œufs légèrement battus et le babeurre



dans la farine. Remuer avec une cuillère en bois pour bien mélanger. Ajouter les pépites de chocolat.

2. Verser cette pâte par cuillerées, dans le moule à pudding. Recouvrir avec les papiers sulfurisés et d'aluminium en appliquant la surface beurrée vers la pâte. Poser le couvercle et fermer hermétiquement. Si le moule à pudding n'a pas de couvercle, poser un torchon plié au milieu (comme pour le papier sulfurisé et le papier d'aluminium) pour permettre au pudding de gonfler. Fermer hermétiquement à l'aide d'une ficelle pour fixer le torchon aux bords du bol. Relever les quatre coins du torchon vers le haut et les nouer en poignée pour plonger le bol dans la casserole d'eau.

Poser ce bol sur un support au fond d'une grande casserole et la remplir à moitié avec de l'eau bouillante. Faire bouillir et couvrir. Faire cuire 1 heure 15 minutes. Prendre soin de toujours garder le niveau d'eau bouillante dans la casserole et d'en remettre si nécessaire. Lorsque le pudding est cuit, enlever le couvercle et retourner sur une assiette. Servir chaud avec la sauce au moka.

3. **Sauce au moka** : mélanger le beurre, le chocolat, la crème et le café instantané dans une petite casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le beurre et le chocolat soient fondus et que la consistance soit onctueuse. Ajouter la crème de cacao et remuer pour bien mélanger. Retirer du feu. Servir immédiatement.



1

2

3



## Mousse au chocolat

Préparation: 20 mn

Cuisson: aucune

Pour 4 personnes



250 g de chocolat à croquer  
3 œufs  
60 g de sucre en poudre  
2 cuil. à café de rhum  
250 ml de crème fouettée

Mettre le chocolat dans un petit bol et faire fondre au bain-marie. Lorsque la consistance est onctueuse, laisser légèrement refroidir.

1. Batta en crème les œufs et le beurre pendant 5 minutes avec un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange augmente de volume et prenne une couleur claire.

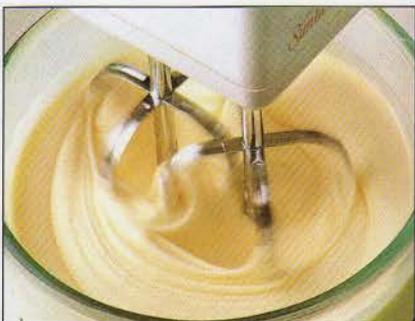
2. Verser le mélange dans un grand bol. Avec une cuillère en métal, incorporer le chocolat fondu et le rhum. Ajouter la crème fouettée. Remuer rapidement et légèrement.

3. Verser des cuillères de mousse dans des ramequins ou des coupes en verre. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures, jusqu'à ce que la mousse soit ferme. Décorer avec des feuilles en chocolat. (Voir Note)

### Secrets du chef

**Conservation :** la mousse au chocolat peut se garder jusqu'à deux jours dans le réfrigérateur. Recouvrir avec un film fraîcheur pour empêcher une peau de se former à la surface.

**Note :** pour faire des feuilles en chocolat : faire fondre un peu de chocolat à croquer. Avec un pinceau fin, recouvrir des feuilles de rosiers, de chêne ou de lierre. Laisser prendre, puis enlever la feuille délicatement. Garder au réfrigérateur.



## Gâteau forestier

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 1 h 30

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre



125 g de beurre  
140 g de cassonade  
90 g de sucre en poudre  
2 œufs, légèrement battus  
1 cuil. à café d'extrait de vanille  
60 g de farine  
90 g de farine avec levure incorporée  
1 cuil. à café de bicarbonate de soude  
2 cuil. à soupe de cacao en poudre  
60 ml d'eau chaude  
250 ml de babeurre  
Copeaux de chocolat, pour décorer

### Crème au beurre

300 g de beurre  
85 g de sucre glace, tamisé  
2 à 3 gouttes d'essence de menthe  
2 à 3 gouttes de colorant alimentaire vert  
125 g de chocolat à croquer, fondu

### Champignons en meringue

2 blancs d'œufs  
90 g de sucre glace, tamisé  
1 cuil. à café de jus de citron

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4). Beurrer un moule de 20 cm de diamètre. Tapisser le fond de papier sulfurisé.

1. Battre en crème le beurre et les sucres dans un grand bol. Ajouter les œufs un à un, en continuant à battre. Ajouter l'essence de menthe. Verser le mélange dans un grand bol.

2. Avec une cuillère en métal incorporer peu à peu les farines, le bicarbonate de soude et le cacao en poudre, en alternant avec l'eau et le lait. Remuer 1 minute jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

3. Verser des cuillères de pâte dans le moule. Égaliser la surface; cuire 45 à 50 minutes au four, jusqu'à ce que la lame du couteau piquée au centre du gâteau soit sèche en la retirant. Laisser le gâteau dans son moule pendant 20 minutes avant de le démouler sur une grille. Laisser refroidir.

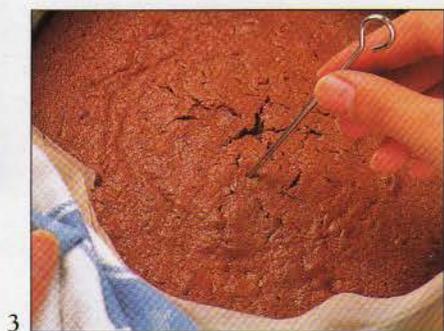
4. **Crème au beurre** : battre en crème le beurre et le sucre dans un petit bol, avec un batteur électrique. Verser la moitié du

mélange dans un autre bol. Ajouter l'essence de menthe et bien mélanger. Conserver 1 cuillère à soupe de crème et la mélanger avec du colorant alimentaire. Ajouter le chocolat au reste de la crème. Battre pour bien mélanger.

5. **Champignons en meringue** : préchauffer le four à 150 °C (au gaz th. 2). Beurrer deux plaques et tapisser de papier sulfurisé. Battre en neige ferme les blancs d'œufs dans un bol. Ajouter le sucre peu à peu en continuant à battre pour obtenir un mélange épais et brillant. Ajouter le jus de citron. Continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Verser le mélange dans une poche munie d'une douille lisse. Faire des petits ronds de 2 cm de diamètre avec les 3/4 du mélange. Continuer avec le quart restant, pour faire des tout petits ronds de 5 mm. Avec un doigt humide, lisser le dessus de ces petits tas. Cuire 20 à 30 minutes au four (jusqu'à ce que la meringue soit claire et croustillante). Éteindre le four, ouvrir la porte et laisser refroidir. Utiliser un peu de crème au beurre pour assembler les champignons.

**Pour assembler le gâteau** : couper le dôme du gâteau pour l'aplanir. Retourner le gâteau à l'envers et le couper en trois couches horizontales. Poser la première couche sur un plat et recouvrir de la moitié de la crème à la menthe. Appliquer la deuxième couche et étaler le reste de la crème à la menthe. Terminer avec la troisième couche. Napper le dessus avec la crème au beurre parfumée au chocolat, à l'aide de la lame d'un couteau. Garnir avec les champignons de meringue et saupoudrer de cacao en poudre. Appliquer les copeaux en chocolat verticalement, tout autour du gâteau. (Voir page 6 pour la préparation des copeaux.) Verser des cuillères de crème à la menthe verte sur un papier sulfurisé. Faire un cornet et couper la pointe en biais. Déposer des petites feuilles vertes autour des champignons, en pressant le cornet à la façon d'une poche à douille.





## Tartelettes jaffa

Préparation: 45 mn  
+ 20 mn de réfrigération  
Cuisson: 45 à 50 mn  
Pour 6 personnes



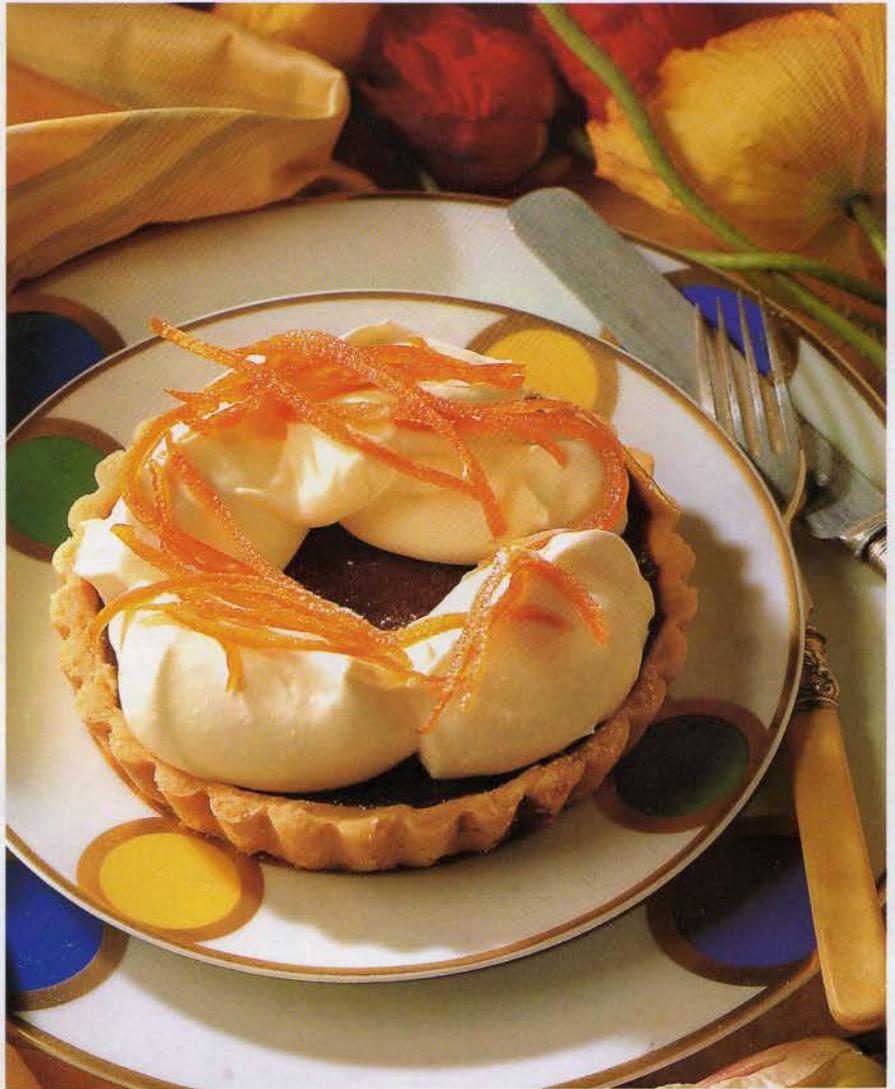
90 g de farine tamisée  
45 g de farine de riz, tamisée  
1 pincée de sel  
95 g d'amande moulue  
1 cuil. à soupe de sucre  
125 g de beurre, en morceaux  
1 jaune d'œuf  
1 ou 2 cuil. à soupe d'eau froide  
Crème fouettée, pour servir  
Écorce d'orange confite, pour servir

### Garniture

100 g de chocolat à croquer, haché  
125 g de chocolat au lait, haché  
1 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé  
2 cuil. à soupe de jus d'orange  
315 ml de crème fleurette  
2 œufs  
3 jaunes d'œufs, battus

Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).  
Beurrer six moules à tartelettes de 12 cm  
de diamètre.

1. Mettre les farines, le sel, les amandes,  
le sucre et le beurre dans un mixeur.  
Mixer pendant 20 secondes ou jusqu'à  
ce que le mélange soit fin et sableux.  
Ajouter le jaune d'œuf et assez d'eau  
pour lier tous les ingrédients. Continuer  
à mixer pour obtenir une pâte et la divi-  
ser en 6 parties. Étaler chaque partie  
entre deux feuilles de papier sulfurisé,  
d'une épaisseur de 6 mm. Remplir les  
moules et réfrigérer pendant 20 minutes.  
Égaliser les bords avec un couteau.  
2. Couper 6 feuilles de papier sulfurisé  
assez larges pour recouvrir la pâte des tar-  
telettes. Poser quelques haricots secs ou

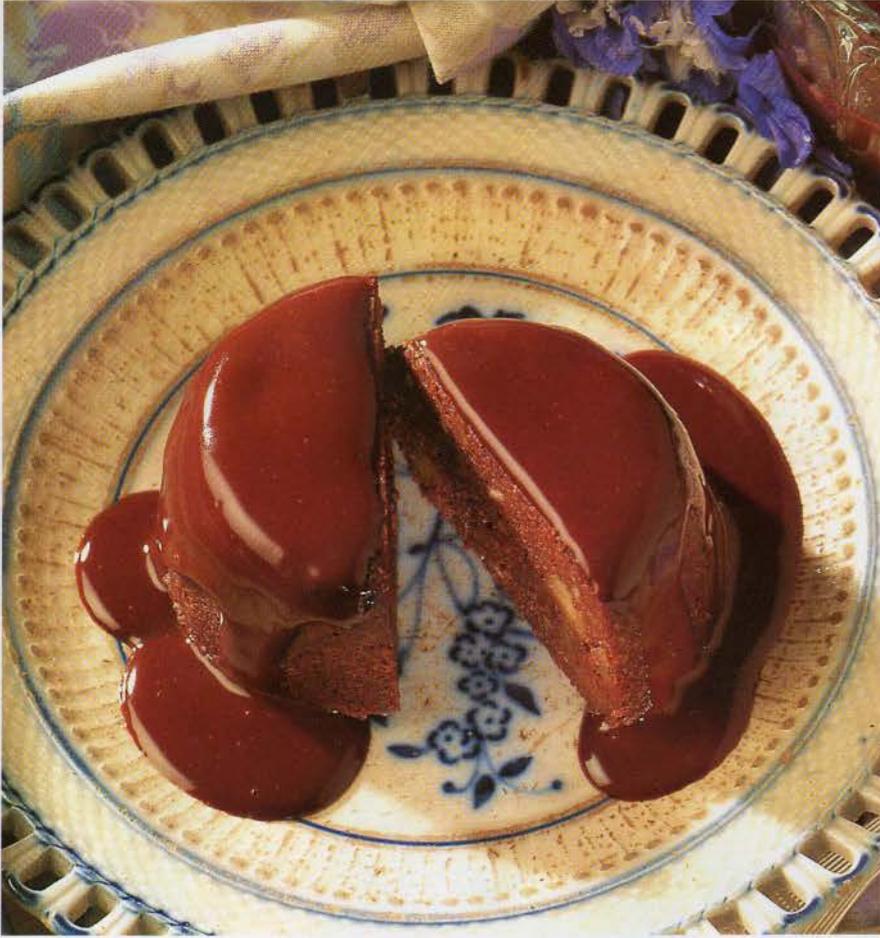


des grains de riz. Faire cuire 15 minutes  
au four. Enlever le riz ou les haricots secs,  
le papier et faire cuire à nouveau, pen-  
dant 5 minutes.

3. **Garniture** : mettre le chocolat dans  
un bol et faire fondre au bain-marie, en  
remuant. Retirer du feu. Batta le zeste  
et le jus d'orange, la crème, les œufs et  
les jaunes d'œufs dans un bol. Ajouter  
peu à peu au chocolat fondu, en re-

muant constamment. Verser dans les  
tartelettes et faire cuire de 20 à 25 mi-  
nutes, jusqu'à ce que la garniture soit  
ferme. (En refroidissant, la garniture se  
raffermit un peu plus). Servir tiède ou  
froid, avec de la crème fouettée et de  
l'écorce d'orange confite.





## Puddings au chocolat et au caramel

Préparation: 40 mn + 20 mn de repos  
Cuisson: 40 mn  
Pour 6 personnes



150 g de chocolat à croquer, haché grossièrement  
125 ml de lait  
80 g de biscuits, émiettés  
30 g de beurre  
1 cuil. à soupe de sucre  
2 œufs  
25 g de noix, finement hachées  
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille

### Sauce au chocolat chaude

185 g de chocolat à croquer, finement haché  
170 ml de crème fleurette

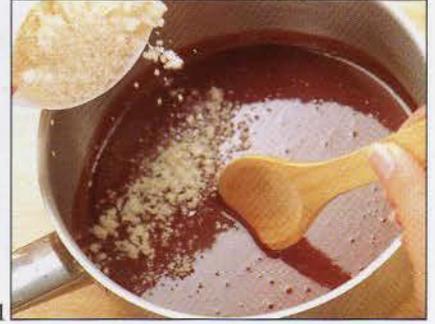
Préchauffer le four à 180 °C (au gaz th. 4).

Beurrer six ramequins et tapisser les fonds de papier sulfurisé.

1. Mettre le chocolat et le lait dans une casserole moyenne et remuer à feu doux pour bien mélanger. Retirer du feu et ajouter les miettes de biscuits. Laisser reposer pendant 20 minutes, puis verser dans un bol.

2. Battre en crème le beurre et le sucre avec un batteur électrique. Ajouter les jaunes d'œufs, un à un, en continuant à battre. Incorporer au mélange précédent. Ajouter les noix et la vanille.

3. Bâttre les blancs en neige ferme avec le batteur électrique. Incorporer au mélange. Verser cette préparation dans les ramequins et les disposer sur un plat à moitié rempli d'eau bouillante. Beurrer légèrement des morceaux de papier d'aluminium et les poser sur les ramequins. Faire cuire 35 minutes au four, jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Laisser prendre pendant 5 minutes avant de les démouler sur des assiettes. Verser la sauce au chocolat chaude sur les puddings. Servir avec de la crème épaisse.



1



2



3



4

4. Sauce au chocolat chaude : faire fondre le chocolat et la crème dans un petit bol, au bain-marie. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit onctueux. Servir immédiatement.

### Secrets du chef

Conseil : saupoudrer les puddings avec un mélange de sucre glace et de cacao. La sauce peut se servir séparément dans un petit pot.



### Damier glacé

Préparation: 40 mn + 3 h de congélation  
Cuisson: aucune  
Pour 10 à 12 personnes



#### Couche blanche

200 g de chocolat blanc, fondu  
185 ml de crème fleurette  
2 œufs

#### Couche rose

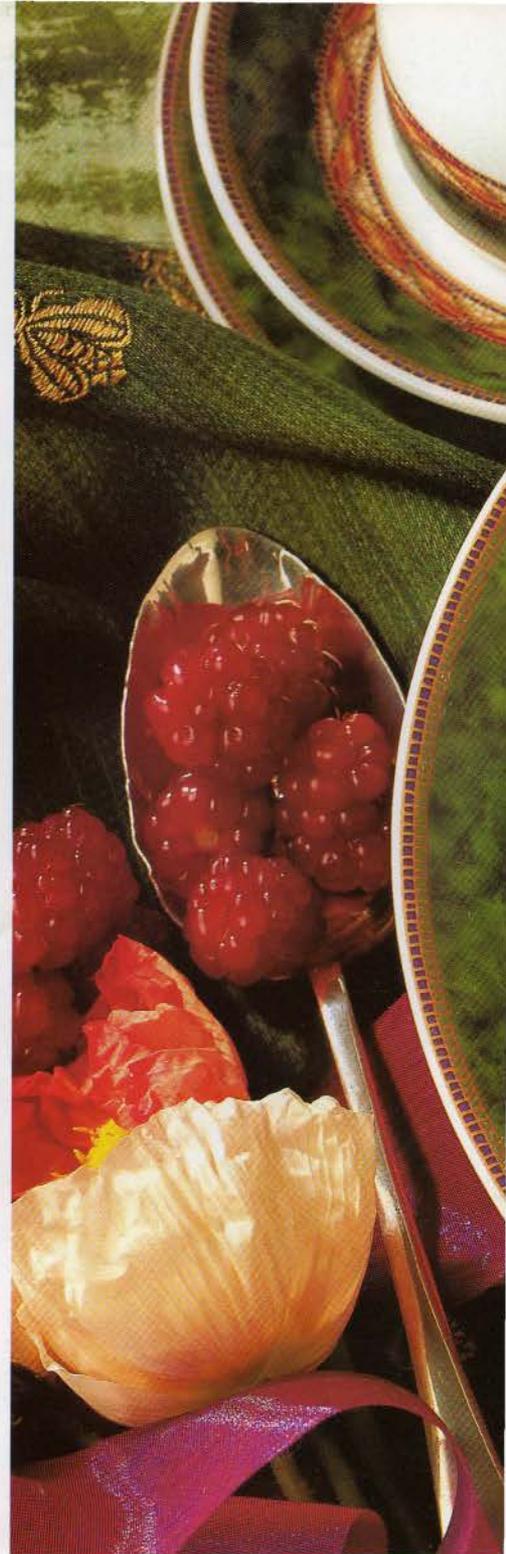
300 g de fraises ou de framboises  
surgelées ou fraîches  
150 g de chocolat blanc,  
fondu  
1 cuil. à soupe de sucre en poudre  
60 ml de crème fleurette  
2 œufs  
125 ml de crème épaisse  
1 blanc d'œuf, battu

#### Sauce aux fruits rouges

500 g de fraises ou de framboises  
surgelées ou fraîches  
2 cuil. à café de sucre  
en poudre  
Environ 1/2 tasse d'eau

Tapiser les fonds et les bords de deux moules à cake de 8 x 26 cm de film alimentaire ou de papier d'aluminium. (Décongeler les fruits avant de commencer la préparation).

- Couche blanche :** mélanger le chocolat, 1/4 de tasse de crème et les jaunes d'œufs dans un bol. Dans un autre bol, fouetter le reste de la crème. Incorporer au mélange. Batta les blancs d'œufs en neige ferme, dans un bol bien sec.
- Avec une cuillère en métal, incorporer délicatement les blancs au mélange. Partager en deux dans les deux moules. Égaliser les surfaces avec la lame d'un couteau. Recouvrir et mettre au congélateur pour laisser prendre.



- Couche rose :** mixer les fruits rouges. Mélanger dans un bol avec le chocolat, le sucre, la crème et les jaunes d'œufs pour obtenir une consistance onctueuse. Fouetter le reste de crème. Incorporer au mélange. Batta les blancs d'œufs en neige ferme, au batteur électrique, dans un bol bien sec. Incorporer les blancs en neige au mélange. Partager en deux dans les deux moules, sur les couches de glace blanche. Recouvrir avec un film alimentaire et congeler jusqu'à ce que la glace soit bien ferme.



**4. Damier :** démouler une des glaces sur une surface de travail, à l'aide d'un couteau passée entre le bord du moule et la glace. Couper quatre tranches égales, dans le sens de la longueur, en travaillant très rapidement. Retourner deux tranches à l'envers. Badigeonner les surfaces avec du blanc d'œuf. Placer les surfaces à l'envers sur les tranches qui restent pour réaliser un effet de damier. Congeler pendant la préparation du second damier.

**5.** Démouler les glaces sur la surface de travail, l'une doit être posée à l'envers. Badigeonner les surfaces avec du blanc d'œuf. Assembler les deux glaces. Recouvrir le damier avec un film alimentaire, faire bien adhérer les deux glaces, en appuyant légèrement mais fermement. Remettre au congélateur 1 heure. Servir en tranches et arroser de sauce aux fruits rouges.

**6. Sauce aux fruits rouges :** passer les fraises ou les framboises au mixeur avec le sucre et un peu d'eau pour garder une

consistance assez épaisse.

#### **Secrets du chef**

**Conservation :** ce dessert peut être conservé jusqu'à deux mois au congélateur, en l'enveloppant dans un plastique. La sauce peut être préparée la veille, et être conservée dans le réfrigérateur.

**Conseil :** si les fruits rouges ont des pépins, il est préférable de les passer au tamis avant de les ajouter au chocolat et aux autres sauces.



## Profiteroles

Préparation: 40 mn  
Cuisson: 35 mn  
Pour 4 à 6 personnes



185 ml d'eau  
60 g de beurre  
90 g de farine  
3 œufs, battus  
1 cuil. à soupe 1/2 de crème anglaise instantanée  
1 cuil. à soupe de sucre en poudre  
375 ml de lait  
150 g de chocolat blanc, haché  
1 cuil. à soupe de Grand Marnier

## Sauce au chocolat

125 g de chocolat à croquer, haché  
125 ml de crème fleurette

Préchauffer le four à 210 °C (au gaz th. 6 à 7). Tapisser une plaque de papier sulfurisé.  
1. Faire chauffer l'eau et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition et retirer du feu. Ajouter la farine. Tourner jusqu'à ce que la pâte se détache des bords et forme une boule. Laisser tiédir. Mettre la pâte au mixeur. Tout en continuant à mixer, ajouter graduellement les œufs pour former une pâte épaisse et lisse. Déposer des petits tas de deux cuillères à soupe sur la plaque, à 5 cm les uns des autres. Arroser avec un peu d'eau. Cuire 10 minutes au four. Réduire le feu à 180 °C (au gaz th. 4). Continuer la cuisson 12 à 15 minutes pour

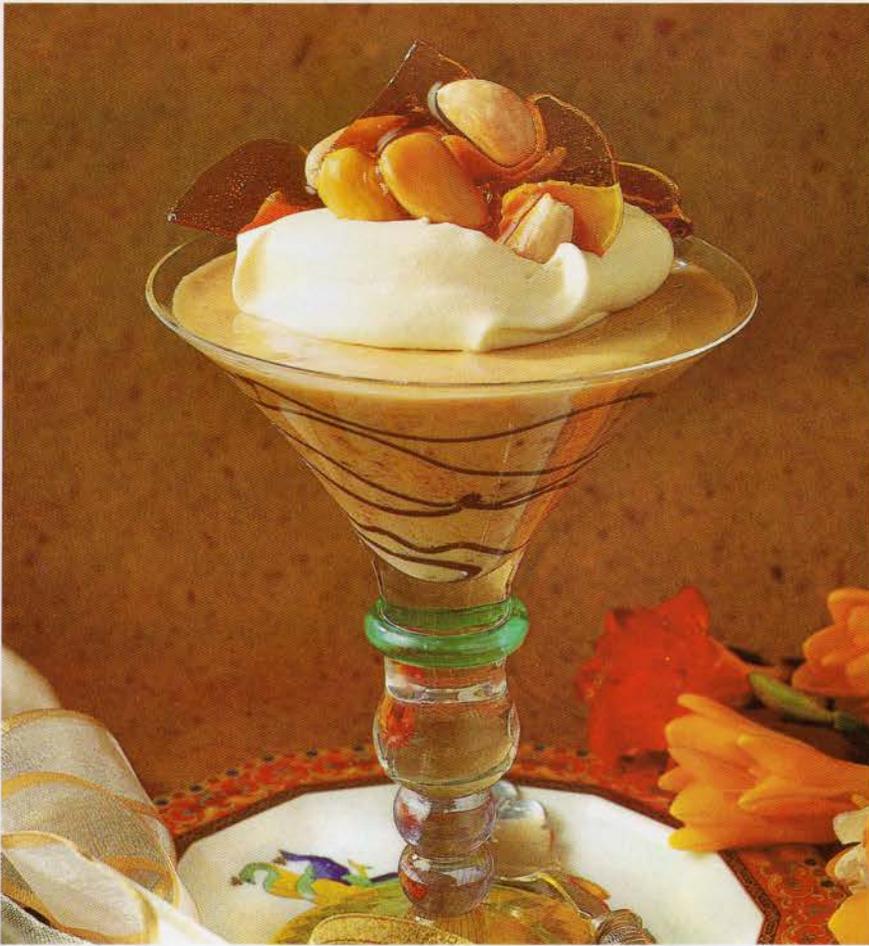
que la pâte gonfle. Faire une incision sur chaque profiterole et éteindre le four. Laisser refroidir 5 minutes.

2. Mélanger la crème anglaise et le sucre dans une casserole. Ajouter le lait peu à peu, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux. Remuer à feu doux pour qu'il épaississe. Ôter du feu et ajouter le chocolat et la liqueur. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Recouvrir avec un film alimentaire et laisser refroidir.

3. Remuer la crème pour la rendre onctueuse et la verser dans une poche à douille lisse de 1 cm et garnir les profiteroles. Servir chaud, napper de sauce au chocolat.

4. **Sauce au chocolat :** mélanger le chocolat et la crème dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.





## Mousse au chocolat blanc

Préparation: 40 mn + 3 h de réfrigération

Cuisson: 5 mn

Pour 6 personnes



60 g de chocolat à croquer, fondu  
 4 jaunes d'œufs  
 125 g de sucre en poudre  
 1 cuil. à soupe de miel  
 1 cuil. à café de café instantané  
 2 cuil. à café d'eau  
 200 g de chocolat blanc, fondu  
 125 g de beurre  
 170 ml de crème fraîche épaisse

### Praliné

80 g d'amandes émondées, grillées  
 125 g de sucre en poudre  
 80 ml d'eau

Mettre le chocolat dans une petite poche à douille.

1. Dessiner des motifs en filaments de chocolat sur les parois intérieures de 6 coupes à dessert. Mettre au réfrigérateur et laisser prendre.

2. Dans un bol, mixer au batteur électrique les jaunes d'œufs, le miel et le café dissous dans l'eau, jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Ajouter le chocolat blanc et continuer à battre en crème. Dans un autre bol, battre le beurre en crème avec le batteur électrique. Ajouter le jaune d'œuf. Continuer à battre pour obtenir un mélange onctueux. Verser dans un bol moyen.

3. Fouetter la crème. Avec une cuillère en métal, incorporer délicatement la crème au mélange de chocolat. Ajouter le praliné. Servir dans les coupes. Réfrigérer de 2 à 3 heures. Servir avec des morceaux de pralin. Garnir de crème fouettée.

4. **Praliné** : tapiser une plaque de papier sulfurisé. Étaler les amandes. Mélanger le sucre et l'eau dans une petite casserole. Remuer à feu doux, sans



1



2



3



4

porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Arroser d'eau les bords de la casserole. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser frémir sans remuer, pour dorer. Retirer du feu immédiatement et verser sur les amandes. Laisser prendre. Casser le praliné en deux pour garnir le dessus de la mousse. Hacher le reste en miettes. La mousse est bien meilleure lorsqu'elle est servie le jour même de sa préparation.



# Petits fours

## Meringues au chocolat

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

Pour 25 meringues



2 blancs d'œufs  
125 g de sucre en poudre  
1/4 de cuil. à café de cannelle moulue

### Garniture

125 g de chocolat noir  
90 g de crème fraîche

Préchauffer le four à 150 °C (au gaz th. 2).  
Tapisser deux plaques de papier sulfurisé.

1. Avec un batteur électrique, battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter le sucre peu à peu en continuant à battre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et que le mélange soit épais et brillant. Ajouter la cannelle et battre pour bien mélanger.

2. Verser le mélange dans une poche munie d'une douille cannellée. Sur les plaques, presser des petites étoiles de 1,5 cm de diamètre, en les séparant de 3 cm. Faire cuire 30 minutes au four ou jusqu'à ce que les meringues soient pâles et croustillantes. Éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser refroidir.

3. **Garniture** : mettre le chocolat et la crème fraîche dans un petit bol et faire fondre au bain-marie. Remuer et retirer du feu lorsque le chocolat est onctueux. Laisser légèrement refroidir. Coller les meringues deux par deux avec la crème. Saupoudrer de cacao en poudre et servir immédiatement.

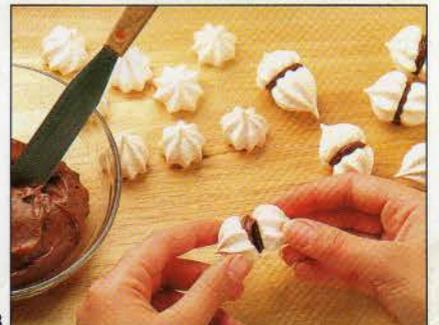
### Secrets du chef

**Conservation** : les meringues non fourrées peuvent se conserver plusieurs jours si elles sont placées dans une boîte hermétique, entre deux feuilles de papier sulfurisé.

**Variantes** : remplacer le chocolat noir par du chocolat blanc. À la place de la cannelle, utiliser des clous de girofle, de la noix de muscade ou des quatre-épices.

**Note** : pour réussir les meringues, il faut s'assurer que le bol dans lequel on bat les blancs en neige, est parfaitement sec et propre. Une seule petite tache de matière grasse peut empêcher les blancs de monter. Si possible, utiliser un bol en cuivre. Les meringues doivent cuire très lentement, elles sèchent plutôt qu'elles ne cuisent. Les meilleures meringues sont croustillantes à l'extérieur et molle à l'intérieur. Au contact des autres ingrédients, surtout ceux contenant des produits laitiers, elles tendent à se ramollir.

**Conseil** : les meringues non garnies sont très utiles pour décorer les gâteaux.





## Truffes au rhum

Préparation: 20 mn  
+ 20 mn de réfrigération  
Cuisson: 1 mn  
Pour environ 25 truffes



200 g de chocolat à croquer, finement haché  
60 ml de crème fleurette  
30 g de beurre  
50 g de miettes de gâteau au chocolat

2 cuil. à café de rhum  
95 g de vermicelles en chocolat

Tapiser une plaque de papier d'aluminium  
**1.** Mettre le chocolat dans un bol. Mélanger la crème et le beurre dans une petite casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde et que le mélange commence à frémir. Verser la crème chaude sur le chocolat. Remuer pour le faire fondre et pour que le mélange soit onctueux.

**2.** Ajouter les miettes de gâteau au chocolat et le rhum en remuant pour bien mélanger. Réfrigérer 20 minutes en remuant de temps en temps. La consistance

ce doit être assez ferme. Prendre des petites cuillères du mélange et les rouler en boulettes.

**3.** Passer les truffes dans du vermicelle en chocolat saupoudré sur un papier sulfurisé. Réfrigérer pendant 30 minutes pour les laisser refroidir. Servir dans des petites caissettes de confiseur.

### Secrets du chef

**Variantes :** on peut remplacer le rhum par d'autres alcools tels que le brandy ou le whisky, par exemple. Remplacer le vermicelle par du cacao en poudre.





## Cerises au chocolat

Préparation: 20 mn  
 + 20 mn de réfrigération  
 Cuisson: aucune  
 Pour 25 cerises au chocolat



1 blanc d'œuf  
 125 g de chocolat à croquer  
 95 g d'amandes moulues

1 cuil. à soupe de kirsch  
 2 cuil. à soupe de sucre glace  
 25 cerises confites  
 1 cuil. à soupe 1/2 de cacao  
 1 cuil. à soupe 1/2 de chocolat en poudre

Battre légèrement le blanc d'œuf.  
 1. Râper le chocolat très finement sur une feuille de papier sulfurisé. Mélanger avec les amandes, le kirsch et le sucre dans un bol. Incorporer assez de blanc d'œuf pour lier le mélange. Réfrigérer 20 minutes.

2. Aplatir 2 cuillères à café de mélange dans le creux de la main et faire une boulette en plaçant une cerise au milieu.  
 3. Passer les bouchées dans un mélange de cacao en poudre et de chocolat en poudre tamisés. Disposer entre deux feuilles de papier sulfurisé dans un récipient hermétique. Réfrigérer pour laisser prendre.

### Secrets du chef

**Conservation :** les cerises au chocolat peuvent se conserver jusqu'à huit jours au réfrigérateur.





## Bouchées aux noix

Préparation: 30 mn + 20 mn de repos

Cuisson: 2 à 3 mn

Pour 30 bouchées



100 g de noix hachées  
60 g de sucre glace

2 cuil. à café de blanc d'œuf  
200 g de chocolat à croquer  
30 cerneaux

Mixer les noix pour les réduire en poudre.

1. Ajouter le sucre glace et le blanc d'œuf. Faire une pâte humide. Couvrir et réfrigérer 20 minutes.

2. Prendre des petites cuillères de pâte, les rouler avec les doigts et laisser de côté. Mettre le chocolat dans un bol, le faire

fondre au bain-marie. Remuer pour obtenir un mélange onctueux.

3. Plonger les petites boules aux noix dans le chocolat et les poser sur un papier sulfurisé. Poser un cerneau sur chaque bouchée et appuyer légèrement. Laisser prendre.

### Secrets du chef

**Conservation :** ces bouchées peuvent être préparées quatre jours à l'avance.





## Truffes au praliné

Préparation: 30 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 34 truffes



50 g d'amandes émondées, grillées

45 g de noisettes, grillées

160 g de sucre en poudre

80 ml d'eau

250 g de chocolat à croquer

60 g de beurre

80 ml de crème fleurette

2 jaunes d'œufs

1 cuil. à soupe de liqueur au café  
(kahlua)

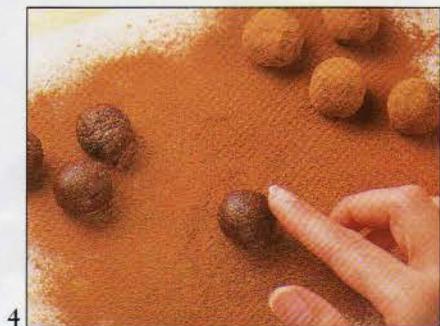
1 cuil. à soupe 1/2 de cacao en poudre

Tapisser une plaque de papier sulfurisé

1. Mettre les noisettes et les amandes sur la plaque. Mélanger le sucre et l'eau dans une petite casserole. Remuer à feu doux sans bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter ensuite à ébullition puis réduire et continuer à faire frémir jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée. Verser ce mélange très chaud sur les noisettes et les amandes et laisser durcir.

2. Casser le pralin en petits morceaux. Passer au mixeur et mettre de côté.

3. Faire fondre le chocolat et le beurre dans une petite casserole en remuant, à feu doux. Lorsque le chocolat est onctueux, ajouter la crème, les jaunes d'œufs et la liqueur. Remuer pour faire une pâte lisse et laisser refroidir à température ambiante. Incorporer le praliné.



4. Former des boulettes avec 1 cuillère 1/2 de mélange. Passer dans le cacao en poudre juste avant de servir.

### Secrets du chef

**Variations :** remplacer les amandes et les noisettes par des noix de pécan, des pistaches ou des noix.

## Caramel au chocolat et à l'orange

Préparation: 25 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 35 morceaux



100 g de guimauves roses et blanches  
60 ml de jus d'orange  
90 g de beurre, coupé en petits cubes  
375 g de chocolat à croquer, haché grossièrement  
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille  
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé  
185 g de noix, hachées grossièrement

### Écorce d'orange confite

Zeste d'une orange

125 g de sucre en poudre  
60 ml d'eau

Tapiser le fond d'un moule à manqué de 20 x 30 cm, de papier sulfurisé en recouvrant aussi les deux bords les plus longs.

1. Mélanger les guimauves, le jus d'orange et le beurre dans une casserole à fond épais. Faire fondre les guimauves à feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement. Ajouter le chocolat, l'extrait de vanille, le zeste d'orange et les noix, en remuant jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange soit onctueux.

2. Verser dans le moule et égaliser la surface. Laisser prendre. Couper en petits losanges lorsqu'il est bien ferme.

3. Écorce d'orange confite : couper l'écorce en fines lamelles. Mélanger

avec le sucre en poudre et l'eau dans une petite casserole et remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition puis continuer à feu doux en faisant frémir, découvert, pendant 5 minutes sans remuer. Ôter le zeste de la casserole avec des pinces. Déposer sur une grille et laisser refroidir complètement.

### Secrets du chef

**Conservation :** on peut préparer le caramel une semaine à l'avance en le gardant au réfrigérateur. Il se conserve très bien et est parfait pour offrir. À envelopper dans du papier de riz.

**Conseil :** garder le sirop dans lequel les zestes d'oranges ont cuit, pour arroser les glaces.



## Carrés aux fruits et aux noix

Préparation: 20 mn

Cuisson: 3 à 5 mn

Pour environ 40 tranches



25 g de beurre  
160 g de lait concentré  
300 g de pépites de chocolat noir

2 cuil. à café de liqueur d'orange  
35 g de noisettes, grillées  
40 g de noix de macadamia, grillées  
25 g de noix de pécan  
2 à 3 cuil. à soupe d'amandes effilées, grillées  
4 abricots confits, hachés  
2 figues confites, hachées

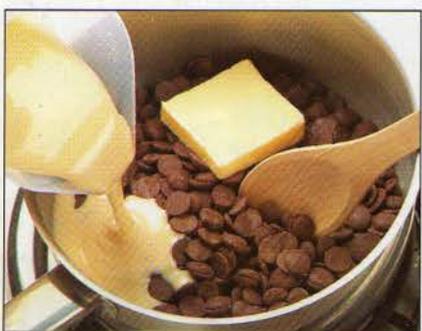
Tapiser de papier aluminium un moule à cake de 26 x 8 cm.

1. Mélanger le beurre, le lait concentré, les pépites de chocolat et la liqueur dans une

casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange soit onctueux. Verser dans un bol.

2. Ajouter les noix et les fruits au mélange et bien remuer. Remplir le moule avec cette pâte et égaliser la surface. Tasser en frappant le moule sur le plan de travail pour enlever les bulles d'air. Laisser 2 heures au réfrigérateur, pour affermir.

3. Démouler sur une planche et enlever le papier. Couper de fines tranches pour servir. On peut garder cette friandise jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.







## Truffles tropicales

Préparation: 35 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 20 truffles



80 g de noix de macadamia, finement hachées

2 cuil. à soupe de papaye confite, finement hachée

2 cuil. à café de jus de citron

2 cuil. à café de crème fleurette

90 g de chocolat blanc, finement haché

45 g de noix de coco séchée

Étaler les noix de macadamia sur une plaque et les faire griller au four à 180 °C (au gaz th. 4) de 3 à 5 minutes.

1. Mélanger les papayes et le jus de citron dans un petit bol. Laisser reposer 10 minutes. Ajouter les noix de macadamia grillées et remuer pour bien mélanger.

2. Faire chauffer la crème dans une petite casserole à feu doux sans faire bouillir. Faire fondre le chocolat, retirer du feu et remuer pour obtenir une consistance onctueuse. Verser dans un petit bol. Ajouter la papaye et le jus de citron et

réfrigérer 20 minutes, pour rendre plus ferme et plus facile à manipuler.

3. Passer des boulettes de ce mélange dans la noix de coco et les mettre entre deux feuilles de papier sulfurisé, dans un récipient hermétique. Mettre au réfrigérateur pour laisser prendre.

### Secrets du chef

**Variantes :** ajouter 40 g de chocolat blanc à la noix de coco pour donner un peu plus de consistance et de goût.

Ajouter 1 cuillère à soupe de gingembre confit haché ou 1 cuillère à soupe d'abricot séché à la pâte des truffles.



1



2



3



## Fraises au chocolat

grossièrement

Préparation: 30 mn  
Cuisson: 5 mn  
Pour 12 fraises



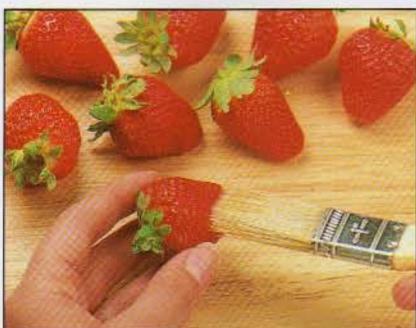
12 fraises  
155 g de chocolat blanc, haché  
grossièrement  
60 g de chocolat à croquer, haché

Tapiser une plaque de papier sulfurisé.  
1. Nettoyer les fraises avec un pinceau à pâtisserie. Ne pas enlever les feuilles.  
2. Mettre le chocolat blanc dans un bol et faire fondre au bain-marie, pour obtenir un mélange onctueux. Retirer du feu. Tenir chaque fraise par la queue et plonger les deux tiers dans le chocolat. Égoutter et poser sur une plaque. Laisser prendre.  
3. Mettre le chocolat à croquer dans un

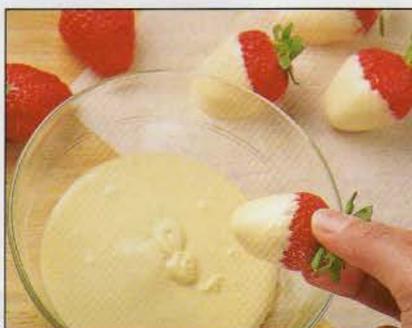
bol et le faire fondre au bain-marie pour obtenir un mélange onctueux. Laisser refroidir légèrement. Plonger le tiers des fraises dans le chocolat noir. Les reposer sur le papier sulfurisé et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

### Secrets du chef

**Conservation :** les fraises enrobées se conservent 12 heures au réfrigérateur.



1



2



3



**P**échés mignons séculaires, le chocolat riche et crémeux, au goût divin, est l'un des plus grands plaisirs de la bouche. Pâtisseries en herbe ou maîtres en la matière, vous n'aurez aucune peine à suivre ces succulentes recettes, illustrées par des photos explicites : Biscuits et petits fours exquis, cocktails au chocolat, ou gâteaux spectaculaires... sous ces formes variées et alléchantes, le chocolat satisfait le goût de ses amateurs. *Désir de chocolat - un jeu d'enfant* s'adresse bien à tous les fous du chocolat !

