

Atelier de cuisine thématique

Tout chocolat

La Bouffe du Carrefour



Truffes au chocolat (environ 20 truffes)

Ingrédients :

- 1 t. de crème 35% à fouetter
- 360 g (12 oz) de chocolat noir ou mi-sucré, haché

Enrobage :

- Cacao
- Sucre à glacer
- Noix de coco râpée
- Noix hachées



Préparation :

1. Dans une casserole, chauffer la crème presque au point d'ébullition, de petites bulles apparaîtront tout autour de la crème.
2. Retirer du feu, ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Au besoin, replacer la casserole dans une casserole d'eau frémissante et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Verser la préparation dans un bol, laisser tiédir sur le comptoir environ 30 minutes. Réfrigérer ensuite 30 minutes.
3. La préparation sera fraîche, épaisse mais coulante. Fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit comme une crème fouettée très ferme.
4. Avec une cuillère, prélever environ 1 c. à s. de ganache pour chaque truffe et façonner en boule entre les mains enrobées de cacao. Rouler les truffes dans l'enrobage choisis. Déposer sur un papier parchemin. Conserver dans un endroit frais.

Mousses au chocolat

(4 portions)

Ingrédients :

- 170 g (6 oz) de chocolat au lait, haché
- 2 c. à s. de beurre
- 3/4 t. de crème 35 %
- 2 œufs, séparés
- 3 c. à s. de sucre

Préparation :

1. Dans un bol, au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre et 2 c. à s. de crème. Laisser tempérer.
2. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs avec le sucre au batteur électrique jusqu'à la formation de pics fermes. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter le reste de la crème jusqu'à la formation de pics semi-fermes.
4. Ajouter les jaunes d'œufs au mélange de chocolat tiédi et bien mélanger à l'aide d'un fouet. À l'aide d'une spatule, incorporer les blancs d'œufs délicatement en pliant. Incorporer la crème fouettée de la même façon jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Répartir dans quatre coupes ou verrines. Couvrir et réfrigérer 2 heures. Servir avec des fruits ou de la crème fouettée et des biscuits.



Gâteau au chocolat & glaçage au chocolat (mud cake) **(10 à 12 portions)**

Ingrédients :

- 1 ½ t. de farine
- ¾ c. à t. de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel

- 1 ½ t. de lait chaud
- 1 t. de sucre
- ½ c. à t. d'extrait de vanille
- 150 g. de chocolat noir haché
- ¾ t. de beurre, coupé en dés
- 2 œufs

- ¼ t. de crème 35%
- 100 g. de chocolat au lait, haché



Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 F. Beurrer un moule rond de 9 po et tapisser de papier parchemin, puis réserver.
2. Dans un bol, combiner les trois premiers ingrédients, puis réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter le lait chaud, le sucre et l'extrait de vanille afin de dissoudre le sucre.
4. Au bain-marie, faire fondre le chocolat avec le beurre. Ajouter le mélange de café et fouetter pour que tout soit homogène.
5. Incorporer aux ingrédients secs en versant 1/3 du mélange à la fois. Fouetter entre chaque ajout afin que la texture soit lisse. Ajouter les œufs, fouetter, puis verser le tout dans le moule.
6. Cuire au four pendant 45 minutes, puis laisser refroidir pendant 15 minutes. Démouler et laisser complètement refroidir.
7. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition, puis verser sur le chocolat. Bien mélanger afin que la texture soit lisse et brillante, puis verser sur le gâteau. Laisser égoutter le glaçage, puis transférer le gâteau dans une assiette.
8. Couper en pointes pour servir.

Dumplings à la banane, au chocolat et à la cannelle (15 dumplings)

Ingrédients :

- 3 c. à s. de cassonade
- 1 c. à t. de cannelle moulue
- 15 feuilles à dumplings / à won ton
- 1 banane, coupée en petits cubes d'environ 1/8 de po
- 1/3 t. de pépites de chocolat noir
- 2 c. à s. de beurre
- 1 c. à s. d'huile végétale



Préparation :

1. Dans un bol, combiner la cassonade et la cannelle, puis réserver.
2. Sur un plan de travail propre, disposer les feuilles à dumplings, puis garnir le centre avec quelques cubes de banane et quelques pépites de chocolat.
3. Avec un doigt, badigeonner le contour des feuilles avec un peu d'eau, puis les replier sur elles-mêmes. Appuyer sur le contour avec les doigts, puis utiliser une fourchette pour fermer hermétiquement.
4. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les deux côtés des dumplings avec de l'eau, puis les tremper dans la cassonade à la cannelle. Réserver dans une assiette ou sur une plaque.
5. Dans une poêle antiadhésive, à feu moyen, faire chauffer le beurre et l'huile végétale jusqu'à ce que le tout frémisses.
6. Déposer la moitié des dumplings dans la poêle de façon à ce qu'ils ne se touchent pas, puis cuire pendant 2 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Répéter avec l'autre moitié.

Fondants au chocolat, cœur à la framboise (4 portions)

Ingrédients :

- 80 g de chocolat noir ou au lait
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre à glacer
- 30 g de farine

Pour le cœur framboise:

- 120 g de framboise
- 2 cuillères à soupe de sucre à glacer

Préparation :

1. Préchauffez le four à 350 F.
2. Faites chauffer les framboises et le sucre dans une casserole. Ôtez du feu dès l'obtention de la compotée.
3. Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Séparez le blanc du jaune d'œuf. Fouettez le jaune avec le sucre dans un saladier. Incorporez la farine, le chocolat et le beurre fondu.
4. Battez le blanc d'œuf en neige avec 1 pincée de sel. Incorporez-le à la préparation.
5. Versez 2/3 de la préparation dans des ramequins beurrés et farinés. Déposez 2 cuillères à soupe de compotée de framboises. Recouvrez avec le reste de la préparation.
6. Faites cuire au four de 8 à 10 min. Dégustez tièdes, démoulés ou non.



Turtles faites maison

Ingrédients :

- 1 canne de lait condensé sucré Eagle Brand
- 1 paquet de pacanes entières
- 1 sac de chocolat au lait ou de chocolat noir

Préparation :

1. Faire bouillir la canne d'Eagle Brand dans l'eau pendant 3 heures. S'assurer qu'il y a toujours de l'eau au-dessus de la canne, sinon ça risque d'exploser. Laisser refroidir l'Eagle Brand devenu du caramel.
2. Sur une plaque tapissée de papier parchemin, déposer des pacanes, en les distançant de 2 po chacune. Verser 1 c. à t. de caramel sur chaque pacane, puis rajouter 4 pacanes autour des pacanes afin de faire les pattes des tortues.
3. Laisser figer au frigo
4. Faire fondre le chocolat, puis tremper les pacanes figées dedans afin de bien les enrober. Laisser figer, puis déguster.



Références

- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Cadbury>
- https://www.marmiton.org/recettes/recette_fondant-au-chocolat-coeur-framboise_332595.aspx
- <https://www.ricardocuisine.com/recettes/3161-truffes>
- <https://www.ricardocuisine.com/recettes/4796-mousse-au-chocolat-au-lait>
- Livre “Guide du chocolat et ses à-côtés » de Sylvie Girard aux éditions Messidor.
- Livre « Trois fois par jour – desserts »