

Trois Petites Recettes Très Chocolat, N°1

By Laurence A.



57 Rue Daguerre 75014 Paris
Métro Denfert-Rochereau 01 42 18 49 02
contact@chocolatitudes.com

www.chocolatitudes.com

ChocoLatitudes, un Concept Chocolat pas comme les autres !

Ce livret vous est offert par ChocoLatitudes,
un boutique parisienne où vous trouverez :

- *Une sélection de chocolats et produits chocolatés bio, **sains, rares, atypiques** et **gourmands** qui éveillent les sens et la curiosité.
- *Des valeurs éthiques : respect de l'environnement à travers la promotion de produits **bio de qualité**, respect de la personne en favorisant des relations commerciales avec des **petites structures** et en informant sur les filières cacao du monde.
- *Un vrai bon **chocolat chaud**.
- *Des **ateliers de dégustation** pour comprendre le chocolat



Croustilles Cacao-Fromage*

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

20 g d'éclats de fèves de cacao

50 g de parmesan

50 g d'emmental

4 cuillères à café de farine de châtaigne

20 g de pignons de pin

Râpez le gruyère et le parmesan. Ajoutez-y la farine de châtaigne tamisée et homogénéisez bien l'ensemble. Introduisez les éclats de fèves de cacao et les pignons de pin, mélangez.

Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu doux. Déposez une cuillère à café de la préparation et étalez. Lorsque le fromage est fondu, et que la croustille est dorée dessous, retournez-la à l'aide d'une spatule. Faites griller l'autre côté quelques secondes et retirez du feu.

Laissez refroidir sur une assiette.

Les croustilles se consomment en apéritif ou avec une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette à laquelle est ajoutée une cuillère à café de cacao en poudre non sucré.

*Cette recette est extraite du livre «La fève de cacao : 10 façons de la préparer» de Laurence Alemanno et Patricia Michel, Les éditions de l'épure.



Sucettes Chocolat, Graines de courge et Gingembre Caramélisés *

Préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : quelques heures

Ingrédients :

20 g de graines de courge

un peu d'huile

6 g de sucre de canne roux

6 g de gingembre frais

80 g de chocolat noir à 70 %

Dans une poêle très légèrement huilée, faites griller les graines de courges pendant 5 minutes à feu doux.

Ajoutez ensuite le sucre en poudre et le gingembre râpé.

Remuez et laissez caraméliser pendant 2 à 3 minutes en remuant, puis laissez refroidir sur une assiette.

Remplissez le fond des petites loges d'un moule à glaçons cubiques avec la moitié des graines de courge caramélisées.

Faites fondre le chocolat au bain-marie et versez dans les moules en laissant la place pour terminer par une deuxième couche de graines de courges et gingembre caramélisés.

Placez un bâton de bois dans chaque loge et stabilisez-le avec les graines de courge caramélisées.

Laissez prendre au frais puis démoulez.

*Cette recette est extraite du livre : «Recettes d'Amour et de Chocolat» de Laurence Alemanno, Romain Pages Editions.



Cake en Deux Couleurs : Chocolat et Thé Vert Matcha

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

50 g de beurre

50 g de miel d'acacia

50 g de poudre de noisettes

50 g de farine de châtaigne

½ sachet de poudre à lever

2 œufs

70 g de chocolat noir à 70%

1 cuillère à café de thé vert matcha

Faites fondre le beurre.

Ajoutez le miel et homogénéisez avec un fouet.

Incorporez la poudre de noisettes et la farine de châtaigne, puis la poudre levante.

Terminez par les œufs.

Séparez la pâte en deux parties.

Dans l'une d'elle incorporez le chocolat noir fondu au bain-marie ; dans l'autre, ajoutez le thé vert matcha.

Beurrez un moule à cake.

Dans le sens de la longueur, placez verticalement un morceau de carton alimentaire qui sépare le contenu en deux parties.

D'un côté, remplissez de la pâte chocolatée ; de l'autre, remplissez de la pâte au thé vert.

Ôtez le carton alimentaire.

Faites cuire à four chaud, thermostat 8.



Pages à imprimer, si nécessaire

Croustilles Cacao-Fromage

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

20 g d'éclats de fèves de cacao

50 g de parmesan

50 g d'emmenthal

4 cuillères à café de farine de châtaigne

20 g de pignons de pin

Râpez le gruyère et le parmesan. Ajoutez-y la farine de châtaigne tamisée et homogénéisez bien l'ensemble. Introduisez les éclats de fèves de cacao et les pignons de pin, mélangez.

Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu doux. Déposez une cuillère à café de la préparation et étalez. Lorsque le fromage est fondu, et que la croustille est dorée dessous, retournez-la à l'aide d'une spatule. Faites griller l'autre côté quelques secondes et retirez du feu.

Laissez refroidir sur une assiette.

Les croustilles se consomment en apéritif ou avec une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette à laquelle est ajoutée une cuillère à café de cacao en poudre non sucré.

Sucettes Chocolat, Graines de courge et Gingembre Caramélisés

Préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : quelques heures

Ingrédients :

20 g de graines de courge

un peu d'huile

6 g de sucre de canne roux

6 g de gingembre frais

80 g de chocolat noir à 70 %

Dans une poêle très légèrement huilée, faites griller les graines de courges pendant 5 minutes à feu doux.

Ajoutez ensuite le sucre en poudre et le gingembre râpé.

Remuez et laissez caraméliser pendant 2 à 3 minutes en remuant, puis laissez refroidir sur une assiette.

Remplissez le fond des petites loges d'un moule à glaçons cubiques avec la moitié des graines de courge caramélisées.

Faites fondre le chocolat au bain-marie et versez dans les moules en laissant la place pour terminer par une deuxième couche de graines de courges et gingembre caramélisés.

Placez un bâton de bois dans chaque loge et stabilisez-le avec les graines de courge caramélisées.

Laissez prendre au frais puis démouler.

Cake en Deux Couleurs : Chocolat et Thé Vert Matcha

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

50 g de beurre

50 g de miel d'acacia

50 g de poudre de noisettes

50 g de farine de châtaigne

½ sachet de poudre à lever

2 œufs

70 g de chocolat noir à 70%

1 cuillère à café de thé vert matcha

Faites fondre le beurre.

Ajoutez le miel et homogénéisez avec un fouet.

Incorporez la poudre de noisettes et la farine de châtaigne, puis la poudre levante.

Terminez par les œufs.

Séparez la pâte en deux parties.

Dans l'une d'elle incorporez le chocolat noir fondu au bain-marie ; dans l'autre, ajoutez le thé vert matcha.

Beurrez un moule à cake.

Dans le sens de la longueur, placez verticalement un morceau de carton alimentaire qui sépare le contenu en deux parties.

D'un côté, remplissez de la pâte chocolatée ; de l'autre, remplissez de la pâte au thé vert.

Ôtez le carton alimentaire.

Faites cuire à four chaud, thermostat 8.



Vous êtes libre de partager ce livret avec tous vos amis.

Si vous avez reçu ce livret par le biais d'un ami, rendez-vous à l'adresse chocolatitudes.com pour recevoir les autres livrets de recettes.

