

# Trois Petites Recettes Très Chocolat, N°2

***By Laurence A.***



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

[www.chocolatitudes.com](http://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





## Petits Feuilletés Aphrodisiaques Japonais\*

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

### Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée au beurre

1 cuillère à café d'éclats de fèves de cacao

1 cuillère à café de graines de sésame noir

¼ de cuillère à café de poivre de Sichuan pilé

1 cuillère à café de graines de pavot

¼ de cuillère à café de piment de Cayenne en poudre

1 cuillère à café de nori en paillettes

½ cuillère à café de zeste de mandarine

1 jaune d'œuf

Retirez le zeste de la mandarine.

Dans un bol, mélangez les éclats de fèves de cacao, le sésame noir, le poivre de Sichuan, les graines de pavot, le piment, les paillettes de nori et le zeste de mandarine. Réservez.

Chemisez la plaque du four de papier sulfurisé.

Découpez la pâte feuilletée en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'emporte-pièces.

Déposez les morceaux de pâte sur la plaque du four.

Diluez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les morceaux de pâte feuilletée.

Parsemez-les ensuite du mélange aphrodisiaque précédemment préparé.

Cuire au four pendant 15 minutes à 180 degrés.

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





## **Bouchées Apéritives Fromage, Olive, Amande, Poivre et Curcuma (10 pièces)**

Préparation : 30 minutes

Solidification : 30 minutes

### **Ingrédients**

70 g de comté

30 g de pâte de cacao

une dizaine d'olives noires à la grecque

une dizaine d'amandes entières

quelques grains de poivre noir

1 cuillère à café de poudre de curcuma

### **Préparation**

Recouvrez les amandes d'eau froide.

Découpez le fromage en bouchées de différentes formes (triangles, rectangles, carrés) en fonction de la forme du fromage. L'épaisseur idéale est d'1cm environ.

Épluchez les amandes légèrement réhydratées.

Faites fondre la pâte de cacao au bain marie.

Trempez partiellement les morceaux de fromage dans la pâte de cacao, égouttez et déposez à plat, sur une assiette recouverte de papier aluminium.

Disposez les olives, les amandes et le poivre sur la pâte de cacao encore fondue.

Laissez la pâte de cacao solidifier.

Terminez par saupoudrer le curcuma en poudre.





## **Pâte à tartiner Chocolat Macadamias Salées \*** (1 pot de 250 ml)

Préparation : 10 minutes

Réfrigération : quelques heures

### **Ingrédients**

160 g de chocolat au lait

100 ml de lait concentré non sucré

60 g de noix de macadamia grillées et salées

### **Préparation**

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Ajoutez le lait concentré et mélangez au fouet.

Broyez grossièrement les noix de macadamia avec un hachoir électrique.

Intégrez les au mélange chocolat.

Placez au réfrigérateur quelques heures pour solidifier.

Dégustez.

\*Cette recette est extraite du livre «Au cœur du cacao» de Laurence Alemanno, Romain Pages Editions.



# Pages à imprimer, si nécessaire

## Petits Feuilletés Aphrodisiaques Japonais

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée au beurre

1 cuillère à café d'éclats de fèves de cacao

1 cuillère à café de graines de sésame noir

¼ de cuillère à café de poivre de Sichuan pilé

1 cuillère à café de graines de pavot

¼ de cuillère à café de piment de Cayenne en poudre

1 cuillère à café de nori en paillettes

½ cuillère à café de zeste de mandarine

1 jaune d'œuf

Retirez le zeste de la mandarine.

Dans un bol, mélangez les éclats de fèves de cacao, le sésame noir, le poivre de Sichuan, les graines de pavot, le piment, les paillettes de nori et le zeste de mandarine. Réservez.

Chemisez la plaque du four de papier sulfurisé.

Découpez la pâte feuilletée en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'emporte-pièces.

Déposez les morceaux de pâte sur la plaque du four.

Diluez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les morceaux de pâte feuilletée.

Parsemez-les ensuite du mélange aphrodisiaque précédemment préparé.

Cuire au four pendant 15 minutes à 180 degrés.

## Bouchées Apéritives Fromage, Olive, Amande, Poivre et Curcuma (10 pièces)

Préparation : 30 minutes

Solidification : 30 minutes

Ingrédients :

70 g de comté

30 g de pâte de cacao

une dizaine d'olives noires à la grecque

une dizaine d'amandes entières

quelques grains de poivre noir

1 cuillère à café de poudre de curcuma

Recouvrez les amandes d'eau froide.

Découpez le fromage en bouchées de différentes formes (triangles, rectangles, carrés) en fonction de la forme du fromage. L'épaisseur idéale est d'1cm environ.

Épluchez les amandes légèrement réhydratées.

Faites fondre la pâte de cacao au bain marie.

Trempez partiellement les morceaux de fromage dans la pâte de cacao, égouttez et déposez à plat, sur une assiette recouverte de papier aluminium.

Disposez les olives, les amandes et le poivre sur la pâte de cacao encore fondue.

Laissez la pâte de cacao solidifier.

Terminez par saupoudrer le curcuma en poudre.

## Pâte à tartiner Chocolat Macadamias Salées (1 pot de 250 ml)

Préparation : 10 minutes

Réfrigération : quelques heures

Ingrédients :

160 g de chocolat au lait

100 ml de lait concentré non sucré

60 g de noix de macadamia grillées et salées

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Ajoutez le lait concentré et mélangez au fouet.

Broyez grossièrement les noix de macadamia avec un hachoir électrique.

Intégrez les au mélange chocolat.

Placez au réfrigérateur quelques heures pour solidifier.

Dégustez.



**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](http://chocolatitudes.com) pour recevoir les autres livrets de recettes.

