

Chocolats et petites douceurs



 30 min

 10 min

 2 h

 Pour 700 g
de chocolats

200 g de
chocolat noir

200 g de
chocolat au lait

200 g de
chocolat blanc

25 g de riz soufflé

50 g d'amandes
concassées

50 g de noix
de coco râpée

Chocolats de Pâques

Que serait Pâques sans de délicieux chocolats de toutes les formes ?

1. Préparez des moules à chocolats ou des bacs à glaçons.
2. Faites fondre chaque chocolat dans un bol au bain-marie.
3. Faites légèrement griller les amandes dans une poêle sans matière grasse.
4. Ajoutez le riz soufflé au chocolat au lait, les amandes au chocolat noir et la noix de coco au chocolat blanc.
5. Répartissez les préparations dans les moules puis laissez prendre dans un endroit frais.
6. Démoulez les chocolats et gardez-les dans une boîte hermétique au frais.

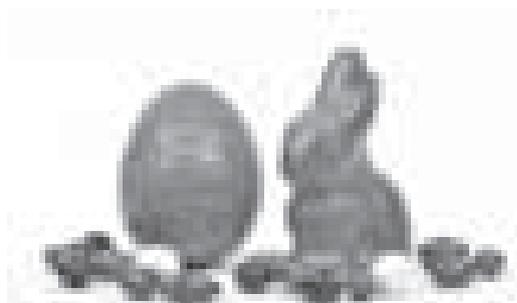
• Notes :

.....

.....

.....

.....



Oufs de Pâques surprises aux fraises

 30 min

 10 min

 2 h

 Pour 6 œufs

1. Préparez douze empreintes pour œufs de Pâques de douze centimètres de haut. Faites fondre le chocolat au bain-marie et répartissez le chocolat dans les empreintes, tapissez bien les empreintes puis reversez le chocolat dans le bol.
2. Retournez les empreintes sur une grille et laissez prendre pendant dix minutes. Renforcez les coques en les badigeonnant d'une nouvelle couche de chocolat à l'intérieur puis mettez-les au frais pendant trente minutes.
3. Rincez et équeutez les fraises puis écrasez-les pour obtenir une purée. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.
4. Diluez la gélatine dans un ramequin au bain-marie et ajoutez-la dans la casserole, ajoutez la purée de fraises et réservez. Fouettez la crème en chantilly et incorporez-la aux fruits puis réservez au frais trente minutes.
5. Sortez les coques en chocolat, cassez légèrement le haut des coques afin de pouvoir les remplir et réservez les brisures de chocolat.
6. Faites chauffer une poêle, posez une demi-coque sur le fond pour fondre légèrement les bords puis collez-la à une autre coque pour former un œuf. Mettez la crème aux fraises dans une poche et garnissez chaque œuf puis répartissez les brisures de chocolat dessus avant de servir.

250 g de
chocolat blanc

30 g de sucre

250 g de fraises

25 cl de crème
fleurette froide

2 feuilles
de gélatine

• Notes :

.....

.....

.....

.....

 30 min 10 min 2 h Pour 6 œufs

250 g de
chocolat noir

30 g de sucre

250 g de
framboises

25 cl de crème
fleurette froide

2 feuilles
de gélatine

• Notes :

.....
.....
.....
.....

Œufs de Pâques surprises aux framboises

1. Préparez douze empreintes pour œufs de Pâques de douze centimètres de haut. Faites fondre le chocolat au bain-marie et répartissez le chocolat dans les empreintes, tapissez bien les empreintes puis reversez le chocolat dans le bol. Retournez les empreintes sur une grille et laissez prendre pendant dix minutes.
2. Renforcez les coques en les badigeonnant d'une nouvelle couche de chocolat à l'intérieur puis mettez-les au frais pendant trente minutes. Rincez les framboises puis écrasez-les pour obtenir une purée.
3. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir. Diluez la gélatine dans un ramequin au bain-marie et ajoutez-la dans la casserole, ajoutez la purée de framboises et réservez. Fouettez la crème en chantilly et incorporez-la aux framboises puis réservez au frais trente minutes.
4. Sortez les coques en chocolat, cassez légèrement le haut des coques afin de pouvoir les remplir et réservez les brisures de chocolat. Faites chauffer une poêle, posez une demi-coque sur le fond pour fondre légèrement les bords puis collez-la à une autre coque pour former un œuf. Mettez la crème aux framboises dans une poche et garnissez chaque œuf puis répartissez les brisures de chocolat dessus avant de servir.

Mille-feuilles au chocolat et nougatine

 50 min

 30 min

 1 h

 Pour 12
millefeuilles

1. Préchauffez le four à 180 °C et couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Étalez la pâte feuilletée sur la plaque, saupoudrez-la de sucre et d'amandes concassées, faites cuire au four pendant environ vingt minutes, puis laissez refroidir.
2. Concassez les amandes pour la nougatine et mettez le sucre dans une casserole ou une poêle. Mélangez l'eau et le vinaigre. Versez sur le sucre et faites fondre à feu assez vif sans mélanger.
3. Quand le sucre commence à se colorer, vous pouvez le mélanger doucement, puis ajoutez les amandes. Mélangez pour bien répartir les amandes. Quand le caramel devient roux, étalez-le sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir.
4. Faites fondre le chocolat au bain-marie et laissez-le tiédir. Fouettez le beurre avec le mascarpone et ajoutez le sucre glace.
5. Incorporez le chocolat en fouettant. Mettez au frais pendant vingt minutes.
6. Découpez des carrés de pâte feuilletée et de nougatine. Montez vos millefeuilles en superposant un carré de pâte, du chocolat, de la nougatine, du chocolat et enfin un carré de pâte.

Pour le feuilletage :
250 g de pâte
feuilletée
2 c. à s. de sucre
en poudre
2 c. à s. d'amandes
concassées

Pour la nougatine :
100 g d'amandes
entières mondées
200 g de sucre
en poudre
2 c. à s. d'eau
3 c. à c. de
vinaigre blanc

Pour la garniture :
200 g de chocolat
noir
50 g de
mascarpone
100 g de beurre
200 g de sucre
glace

• Notes :

.....

.....

.....

.....

 30 min 30 min 2 h Pour 8
millefeuilles

Mille-feuilles au chocolat blanc et aux framboises

Doux et fruité, ce millefeuille
aux belles couleurs vous séduira.

Pour le feuilletage :

250 g de pâte
feuilletée

2 c. à s. de sucre
en poudre

2 c. à s. d'amandes
concassées

Pour la garniture :

25 cl de lait

3 jaunes d'œufs

50 g de sucre
en poudre

200 g de chocolat
blanc

20 cl de crème
fleurette froide

250 g de
framboises

• Notes :

.....
.....
.....
.....

1. Préchauffez le four à 180 °C et couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Étalez la pâte feuilletée sur la plaque, saupoudrez-la de sucre et d'amandes concassées, puis faites cuire au four pendant environ vingt minutes. Laissez refroidir.
2. Faites chauffer le lait sans le faire bouillir et réservez. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 20 grammes de farine.
3. Versez le lait sur les jaunes en mélangeant. Reversez dans la casserole et faites chauffer en mélangeant. La crème ne doit pas bouillir, mais elle doit épaissir et napper la cuillère. À ce moment, ajoutez le chocolat et retirez du feu.
4. Mélangez bien et laissez refroidir. Gardez au frais pendant deux heures.
5. Coupez la pâte feuilletée en vingt-quatre carrés, couvrez-en seize de crème au chocolat et superposez-les deux par deux. Couvrez-les d'un dernier carré de pâte, déposez les framboises et servez.

Mille-feuille de petits-beurre au chocolat

Des petits-beurre encore plus gourmands
que dans nos souvenirs.

1. Cassez le chocolat en petits morceaux et portez la crème à ébullition.
2. Versez-la sur le chocolat en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
3. Si le mélange refroidit trop vite, posez le bol sur une casserole d'eau chaude pour que le chocolat finisse de fondre.
4. Laissez le mélange tiédir en mélangeant puis une fois la consistance assez épaisse pour être étalée, couvrez-en les biscuits.
5. Superposez les petits-beurre par quatre et saupoudrez le dernier biscuit de cacao, gardez au frais avant de servir.

*Décorez vos millefeuilles avec
des copeaux de chocolat.*

 20 min

 Néant

 2 h

 Pour 4 personnes

16 petits-beurre

200 g de chocolat
noir

20 cl de crème
fraîche

1 c. à s. de cacao
non sucré

• Notes :

.....

.....

.....

.....