

Émission 6 – Fou de chocolat !



Tarte au chocolat et Nutella

Ingrédients

135 gr de pouding à cuire pour tarte au chocolat

3 tasses de lait froid

1 tasse de Nutella

1 cuil. à soupe de beurre

1 abaisse de pâte à tarte cuite de 9 pouces ou une abaisse de biscuit au chocolat

Préparation

- Mélanger dans une grande tasse le pouding et le lait et le cuire au micro-ondes pendant environ 8 à 9 minutes en brassant à chaque 2 minutes ;
- À la sortie du micro-ondes, ajouter le Nutella et le beurre et brasser jusqu'à ce que le Nutella et le beurre soient fondus ;
- Couvrir d'une pellicule plastique et laisser tiédir au moins 10 à 12 minutes ;
- Verser dans l'abaisse cuite ;
- Couvrir et réfrigérer quelques heures.

Bon appétit !

Émission 6 – Fou de chocolat !



Brownies au chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de pépite de chocolat mi-amer
- 1 tasse de beurre
- 4 œufs
- 1 tasse de sucre
- 2 c à soupe de farine
- 2 cuil. à thé de cacao
- ½ cuil. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel

Préparation

- Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre ;
- Retirer du bain-marie et laisser tiédir quelques minutes ;
- Fouetter au malaxeur le sucre et les œufs jusqu'à l'obtention d'une belle mousse jaune pâle ;
- Tamiser ensemble la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel ;
- Mélanger délicatement la préparation aux œufs avec la préparation de chocolat ;
- Ajouter graduellement les ingrédients secs en mélangeant le tout ;
- Verser dans un moule de (9 x 12 po) légèrement beurré ;
- Cuire au four à 350 f durant 35 minutes, en ajoutant en dessous ou au côté du gâteau un récipient d'eau chaude. La vapeur dégager par ce dernier donnera au gâteau une texture plus moelleuse ;

Notez que vous pourriez ajouter des morceaux de chocolat (ou des pépites) sur le dessus du gâteau, une fois celui-ci dans le moule, en les faisant pénétrer délicatement tout juste avant de le faire cuire. Ainsi vous obtiendrez une texture croquante de morceaux de chocolat dans le gâteau.

Notez que vous pourriez râper 1 oz de chocolat mi-amer ou noir sur le dessus du gâteau tout juste à la sortie du four pour une saveur plus accrue de chocolat.

Bon appétit !

Émission 6 – Fou de chocolat !



Biscuits au chocolat et à l'orange

Environ 12 biscuits

Ingrédients

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre
1 $\frac{1}{2}$ tasses de farine
 $\frac{1}{2}$ tasse de cacao
2 cuil. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{4}$ tasse de matière grasse (beurre/margarine/graisse végétale)
1 tasse de liquide (eau froide/lait)
1 tasse de pépite de chocolat mi-amer
Le zeste d'une orange

Préparation

- Mélanger ensemble les ingrédients secs ;
- Ajouter la matière grasse et sabler la préparation, puis y ajouter le liquide ;
- Mélanger le tout en y mêlant les pépites de chocolat et le zeste d'orange ;
- Déposer avec la cuillère sur une tôle à biscuit recouverte de papier parchemin et placer au centre du four préchauffé à 350 f ;
- Cuire pendant 10 à 12 minutes.

Notez que si vous avez une intolérance au lactose, vous n'avez qu'à utiliser de la graisse végétale et de l'eau comme ingrédients et le résultat sera similaire.

Essayer de remplacer le zeste d'orange par celui d'un citron, c'est délicieux !

Bon appétit !

Émission 6 – Fou de chocolat !



Petit pot de chocolat

Ingrédients

- 1 tasse de crème à 35 %
- 1 tasse de chocolat (à votre goût – noir/mi-amer/au lait)
- 2 cuil. à table de beurre
- 2 cuil. à table de sucre
- 3 cuil. à table de brandy (ou un autre alcool à votre choix)
- 1 jaune d'œuf
- ½ tasse de lait

Préparation

- Fondre le chocolat avec la crème dans un bain-marie ;
- Fouetter le beurre, le sucre, le jaune d'œuf et le brandy ;
- Ajouter à la préparation de chocolat fondu et y verser le lait et bien mélanger ;
- Passer au tamis fin;
- Verser dans de petits pots (des tasses à cappuccino par exemple)
- Couvrir et réfrigérer.

Bon appétit !