

Gâteau au chocolat des lapons

A faire la veille

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

350g de chocolat noir

3 cuillères à soupe de lait

150g de biscuits sablés

120g de beurre extra fin

120g de sucre glace

1 cuillère à café d'essence de vanille

Glaçage facultatif : 120g de sucre glace

60g de beurre extra fin
1 cuillère à café de jus d'orange

Faites fondre au bain-marie le chocolat en morceaux et le lait. Remuez pour obtenir une crème lisse. Ajoutez le beurre, le sucre glace, la vanille. Réduisez en poudre fine les biscuits. Ajoutez le mélange et remuez à la cuillère pour obtenir une pâte très homogène. Versez dans un moule à cake chemisé et beurré. Lissez à la cuillère. Mettez au réfrigérateur. Démoulez le lendemain. Servez sans attendre.

Glaçage : Si on le désire, faites un glaçage avec le sucre glace mélangé intimement au beurre ramolli et au jus d'orange. Décorer de tranches d'oranges confites.

Recette de Mme Tavernier, elle la réalise depuis 35 ans ! Elle plaît à tout le monde. Peut être mangé en bouchées avec une crème anglaise. Ce gâteau est presque une sucrerie.

Oublier les calories

Gâteau au chocolat petits beurre/chocolat sans cuisson

Pour un moule à cake

Ingrédients

1 paquet de biscuits petits beurre

1 ou 2 tasses de café

200g de chocolat à dessert

1 boîte de lait concentré sucré (397g)

Préparation

Étape 1

Préparez votre café et réservez-le.

Faites fondre le chocolat.

Étape 2

Mélangez le chocolat fondu refroidi avec le lait concentré.

Trempez les biscuits, rapidement, dans le café,

Déposez-les au fond d'un moule à cake.

Étape 3

Étalez une couche de ganache au chocolat sur les biscuits. Puis trempez à nouveau les biscuits dans le café, recouvrez la ganache chocolat des biscuits,

Étape 4

Étalez à nouveau de la ganache et renouvelez en alternant les couches biscuits/ganache jusqu'à épuisement.

Étape 5

Placez au congélateur 3 h minimum pour faciliter le démoulage.

Étape 6

Démoulez, et réservez au frais jusqu'à décongélation!

Ce gâteau est très sucré. Il est facile à faire avec les enfants. On peut remplacer le café par le lait chocolaté et le lait concentré par de la mascarpone... Ne pas utiliser le congélateur !

cookies Pour 15 gros cookies

Ingrédients

115 g de beurre mou

220 g de farine

1 oeuf

180 g de sucre roux (cassonade) => trop sucré, je baisse à 150g

2 c. à soupe de sucre

1/2 c. à café de bicarbonate de sodium* (permet d'avoir une texture plus légère et des cookies plus digestes)

1/2 c. à café de levure chimique

1/2 c. à café de sel

1 c. à café d'extrait de vanille

1,5 c. à café d'expresso en poudre (facultatif, donne un léger goût de café que j'adore)

200 g de pépites de chocolat (ou un mélange de différents chocolats. J'ai mis 100 g de pépites de choco noir + 100 g de pistoles de chocolat au lait)

50 g de noix (noix de pécan, noisettes... ou pépites de nougatine) (ici, ce sera des noix de pécan hachées)

Préparation :

1. Mélangez le beurre mou avec le sucre et la cassonade à la fourchette.
2. Ajoutez l'oeuf ainsi que l'extrait de vanille et l'expresso en poudre. Mélanger bien.
3. Ajoutez, petit à petit, la farine ainsi que le sel, la levure et le bicarbonate. Mélangez rapidement le tout, sans trop insister puis ajoutez les pépites de chocolat et les noix.
4. A l'aide de vos mains, formez des boules. Au besoin farinez-les un peu, mais normalement la pâte est assez épaisse et se travaille bien. Vous pouvez également mettre le saladier de pâte 15-20 min au frigo afin de la raffermir.
5. Disposez les boules de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Veillez à espacer les boules car la pâte s'étale un peu à la cuisson.
6. Enfourez dans un four préchauffé à 140°C pendant 20 à 25 minutes pas une de plus !! Les cookies sont encore crus à l'intérieur quand on les sort mais c'est normal : ils continuent de "cuire" un peu et durçissent en refroidissant.

CONSEIL : Placez le saladier de pâte à cookies au réfrigérateur entre les différentes fournées afin que la pâte reste facilement manipulable.

7. Laissez refroidir une dizaine de minutes avant de les décoller sinon, comme ils sont chauds et que le centre est peu cuit, ils accrochent et tout le coeur reste collé.

Truffes au chocolat

Ingrédients

30 portion/s

Pâte

2 jaunes d'oeufs

100 g beurre

2 gouttes extrait vanille

50 g crème fraîche

50 g cacao, non sucré

125 g sucre glace

100 g chocolat

Enrober

30 g cacao, non sucré

Casser les 100 g de chocolat et le faire fondre au bain-marie, ajouter les jaunes et le beurre tournez pendant une minute

ajouter ensuite la crème, le sucre glace, le cacao et la vanille. Tournez quelques minutes.

Mettre la pâte au frigo pour qu'elle soit bien ferme

Enrober

Pour former facilement les truffes, faire tomber une par une des boulettes de pâte au chocolat (formées avec 2 petites cuillères) dans un verre contenant les 30 g de cacao en poudre. Tourner le verre pour bien enrober la truffe de cacao et la déposer délicatement dans une caissette de papier.

Remettre au frais jusqu'au moment de servir

Ces truffes ne se conservent pas plus de 4 ou 5 jours au frais.

Bonne dégustation

BOUNTY MAISON

INGRÉDIENTS

(pour 6 à 8 bountys selon la taille) :

- 200 g de chocolat au lait de couverture (tempéré pour un plus jolie rendu)
- 100 g de noix de coco rappé
- 145 g de lait concentré sucré

MATÉRIEL INDISPENSABLE :

- Une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé

Commencez par préparer la garniture à la noix de coco :

Mélangez la noix de coco et le lait concentré sucré dans un récipient

Avec vos mains, façonnez des petites barres rectangulaires bien compactes d'environ 6/7 cm de longueur et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

Réservez-les au congélateur 1 heure voir d'avantage (il faut qu'elles durcissent et que vous puissiez les prendre en main sans qu'elles se cassent)

Passez maintenant à l'enrobage :

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie

Sortez vos barres du congélateur et plongez-les une par une dans le chocolat fondu à l'aide d'une fourchette

Tapotez la fourchette sur le rebord du récipient afin de retirer l'excédent

Disposez ensuite les barres sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et avec la pointe d'un couteau faire des petits dessins dessus (facultatif)

Laissez prendre au frais jusqu'à ce que le chocolat cristallise et durcisse

CONSEILS/SUGGESTIONS :

- Conservez ces barres dans une boîte hermétique au réfrigérateur ou bien au congélateur pour une version glacé !

Recette facile et rapide

Nids de Pâques au chocolat

ingrédients :

-200gr de chocolat dessert noir

-100gr de sucre en poudre

80 gr de beurre

4 œufs

30 gr de farine

80gr de poudre d'amandes

sel

Pour le glaçage

50gr de chocolat noir

2 cuillères d'eau

20gr de sucre glace

15 gr de beurre

le gâteau

préchauffer le four à 200° thermo 6/7

Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre avec le beurre dans une casserole.

Cassez les œufs, en séparant le jaune du blanc.

Battre le jaune avec le sucre puis ajouter le chocolat fondu puis la farine, puis la poudre d'amandes.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Graisser largement le moule en couronne et faire cuire environ 30 minutes

Démouler et laisser refroidir sur une grille

Glaçage

Dans une casserole ou au bain-marie faire fondre le chocolat avec l'eau, le sucre glace et le beurre. Napper le gâteau !

Ce glaçage aurait besoin d'être plus abondant.

C'est très bon.

Galurins (petits fours sucrés)

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 1 minute

Difficulté: Facile

Ingrédients (8 personnes):

125 gr de chocolat noir (pâtissier)

1 c. à soupe de fécule de pomme de terres

2 c. à soupe de sucre glace

2 blancs d'œufs

1 pincée de sel

Préparation:

Faire fondre le chocolat avec 1 c. à soupe d'eau au bain marie

Ajouter le sucre et la fécule.

Battre les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel.

Les mélanger au chocolat délicatement avec une spatule en bois pour ne pas les casser.

Répartir cette pâte dans des petites caissettes.

Cuisson à four doux 125° (th3/4) pendant 15 min environ.

A déguster avec un bon chocolat, un café ou un jus de poire

Ne pas se décourager pour incorporer les blancs au chocolat, allez-y doucement !

Fondant au chocolat

Ingrédients

80g de chocolat pâtissier

50g de beurre

2 oeufs

50g de sucre

25g de farine

20g de beurre pour les ramequins

Étape 1

Beurrez 4 ramequins en aluminium.

Préchauffez le four à 180°C.

Étape 2

Dans un saladier, mélangez le sucre et les œufs jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre.

Cette opération s'appelle blanchir les œufs et le sucre.

Étape 3

Au bain marie faites fondre le beurre et le chocolat.

Une fois la préparation fondue, mélangez dans la préparation sucre + œufs et ajoutez la farine.

Étape 4

Versez la préparation dans les moules beurrés.

Étape 5

Mettre au four à 180°C pendant 10 minutes.

Mayonnaise au chocolat

(pour 8 personnes)

ingrédients :

5 œufs

200 gr

200gr beurre

200gr de chocolat noir Nestlé

Délayez le sucre et le beurre bien en crème, ajoutez un jaune d'oeuf à la fois puis le chocolat qu'au aura fait ramollir, ajoutez les blancs battus en neige très ferme.