

Dark brownie, noix et pointe de sel

Une version alternative du brownie carré. Plus facile à distribuer et à partager ! Certains vous diront qu'ils sont très bons. D'autres ajouteront que le chocolat n'est pas assez chocolat (optez alors pour le 70%). Mais soyez sûrs que ça finira bel et bien dans les estomacs !

pour 12 petits brownies : 100g de beurre doux – 115g de chocolat noir (56% ou 70%) – 100g de sucre – 70g de farine blanche – 12 cerneaux de noix – 2 œufs – fleur de sel.

Faites préchauffer votre four à 190°C.

Garnissez votre plaque à muffins avec des caissettes en papier.

Dans une casserole, faites fondre votre chocolat en morceaux avec le beurre. Une fois fondue, laissez un peu tiédir.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Dans un bol, fouettez les œufs en omelette. Ajoutez ensuite à la préparation de chocolat.

Ajoutez enfin (en une seule fois) la farine. Mélangez bien pour avoir une texture homogène.

Répartissez la pâte dans vos caissettes. Placez un cerneau de noix par brownie en le centrant. Terminez avec une pincée de fleur de sel sur le dessus.

Enfournez 20-25min dans le four (attention à la sur-cuisson).

Après cuisson, laissez tiédir et démoulez, placez sur une grille pour un complet refroidissement.

A manger au p'tit dej', au goûter, au bureau, ... ☐

Brownie aux cacahuètes et sauce caramel

Brownie... Le gâteau qui nous vient de l'outre Atlantique. Des milliers de déclinaisons possible... Finalement autant de recettes que de maman au USA !

Pour un brownie : 120g de cacahuètes grillées – 200g de beurre doux – 60g de chocolat noir – 55g de chocolat lait – 200g de sucre – 4 œufs – 2cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 140g de farine – une pincée de sel

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en dés avec les chocolats en morceaux. Ajoutez ensuite le sucre, mélangez et laissez tiédir hors feu pendant 10/15min.

Ajoutez aux chocolats la vanille. Mélangez. Ajoutez ensuite les œufs un par un en fouettant bien. Le mélange doit être assez lisse.

A part, mélangez la farine et le sel. Versez d'un coup ce mélange sur le chocolat et mélangez bien. Ajoutez ensuite les cacahuètes et remuez.

Chemisez moule un moule carré et remplissez-le avec la pâte. Enfournez 20/25min

pendant ce temps là, préparer la sauce caramel.

A la sortie du four, laissez refroidir le brownie. Découpez-le en barre ou en carré pour faire des parts individuels. Versez le caramel sur chaque part avant de servir...

Mini Brownies

Pour 18 cupcakes : 300g de chocolat noir – 50g de noix – 150g de beurre – 3 œufs – 200g de cassonade – 125g de farine – 1,5cc de levure chimique.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule et préchauffez votre four à 190°C.

Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre doucement.

Dans un robot pâtissier, fouettez le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite le chocolat/beurre fondus. Ajoutez la farine et levure tamisées et fouettez à basse vitesse. Ajoutez enfin les noix légèrement concassées.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 12min. Sortez alors votre plaque et laissez refroidir dedans pendant 10/20min.

On peut ensuite servir ces cupcakes avec de la glace vanille maison ou encore de la crème anglaise.

Tarte chocolat caramel

Pour une tarte : 1 pâte sablée sucrée – Caramel maison – 200g de chocolat noir – 15cl de crème liquide entière.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte dans un moule chemisé. Faites cuire à blanc

pendant 15/17min (selon) votre four. Sortez du four et laissez refroidir sans démouler.

Préparez votre caramel. Attendez qu'il soit à température de la pièce et nappez délicatement le fond de tarte avec. Placez au froid pendant au moins 1h (le caramel doit être rigide mais mou).

Préparez la ganache. Faites chauffer sans faire bouillir la crème. Hors du feu ajoutez le chocolat en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez tiédir. Sortez la tarte du froid. Recouvrez avec précaution le caramel par la ganache presque froide. Placez au froid pendant au moins 2h pour que la ganache se rigidifie.

A servir au goûter, après un repas léger (ou non) ou tout simplement pour tous les gourmands !!

Cupcakes au micro-ondes

Pour environ 15/20 cupcakes : 200g de beurre doux en morceaux – 200g de chocolat noir en morceaux – 200g de sucre – 200g de farine avec levure – 6 œufs – 4CS de cointreau (facultatif)

Dans un saladier allant au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre 2/3min (attention, il faut faire minute par minute et remuer).

Ajoutez le sucre, le cointreau et remuez. Incorporez un par un les œufs. Terminez par la farine.

Garnissez vos tasses de caissettes en papier, puis chaque caissette au 2/3. Faites cuire plusieurs tasses ensemble 8min environ à 750Watts.

Laissez tiédir pour les mangez en ajoutant un peu de crème anglaise ou de chantilly.

Irish cream coffee

Pour un Irish Cream coffee : 2 boules de glace café maison – Chantilly au cacao maison – 1CS de whisky – 1CS de sucre blanc

Placez la glace au café dans un joli mug transparent.

Faites chauffer le sucre et le whisky ensemble. Versez sur la glace.

Ajoutez la chantilly par dessus !

Il ne reste plus qu'à planter la cuillère ...

Gâteau marbré et glacé au chocolat

Pour un grand cake : 200g de beurre doux – 100g de sucre blanc – 100g de cassonade – 4 oeufs – 4g de sel – 100g de farine blanche – 100g de poudre de pistache – 25g de sucre vanillé – 30g de cacao en poudre – 200g de chocolat noir – 50ml d'huile de colza (ou pépin de raisin).

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre le beurre doucement dans une casserole.

Pendant ce temps, mélangez la poudre de pistache et la farine. Et séparez dans des saladier différents vos oeufs (les blancs d'un côté, les jaunes de l'autre).

Ajoutez au jaunes, le sel et les sucres. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez ensuite en alternant le beurre fondu, la farine/poudre jusqu'à ce que tout soit avec les jaunes. Réservez.

Montez les blancs en neige en ajoutant à mi-parcours la moitié du sucre vanillé.

Mélangez (toujours à la cuillère en bois) les blancs en plusieurs fois dans le mélange jaunes/sucre/farine.

Séparez la pâte en 2 portions. Dans le côté nature, versez le restant du sucre vanillée. Dans la 2e portion, versez le cacao en poudre et mélangez.

Chemisez votre moule à cake. Versez en alternant la pâte nature et la pâte cacao. Puis enfournez pendant 1h30 à 180°.

Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat avec l'huile dans une casserole.

Une fois que votre cake est cuit et refroidi sur une grille. Versez le glaçage pour couvrir le dessus et placez au frais pendant au moins 1h.

Il ne vous reste plus qu'à faire de belles tranches et de savourer ce cake au petit déjeuner, au goûter, en dessert... Un peu quand on veut !

Cupcake choco-café

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de sucre en poudre – 2 œufs – 150g de farine – 1,5cc de levure chimique – 2cc de café soluble – 1cc d'eau bouillante – 50g de chocolat noir haché.

Pour le topping : 100g de chocolat noir – 2CS de Kalua – 50g de beurre doux – 75g de sucre glace – 1cc d'extrait de café – copeaux de chocolat blanc.

Préchauffez votre four à 180°C. Garnissez votre moule à muffins avec les caissettes de papier.

Dans un grand saladier, battez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure. La texture doit être crémeuse et lisse. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez à la cuillère.

Garnissez vos moules et enfournez pendant 20min.

Pendant ce temps, préparez le topping. Faites fondre le chocolat, le beurre et le kalua dans une casserole.

Hors feu, ajoutez l'extrait de café puis le sucre glace. Réservez.

Quand les cupcakes sont cuits, laissez refroidir sur une grille. Quand ils sont froids, trempez les dessus des cupcakes dans le topping tiède pour que cela couvre bien le dessus. Terminez avec des copeaux de chocolat blanc. Réservez au froid.

A servir au moment du gouter avec un bon espresso ou tout simplement à la fin du repas ☐

Soufflés au chocolat noir

Pour 4 soufflés : 50g de beurre – 1CS de farine – 200g de chocolat noir – 2 jaunes d'œufs – 4 blancs d'œufs – 55g de sucre en poudre – sucre en poudre pour les moules

Préchauffez votre four à 200°C (ou 220°C si vous avez un four à gaz).

Graissez vos 4 moules avec du beurre fondu avec un pinceau (toujours du haut vers le bas). Chemisez avec du sucre en poudre. Tapez vos moules pour retirer le trop de sucre et placez au froid pendant le reste de la recette.

Faites fondre le chocolat comme vous le faites d'habitude (ici au bain-marie).

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine en remuant 2min. Il faut que le mélange épaississe.

Hors du feu, ajoutez le chocolat fondu puis les jaunes d'œufs. Réservez dans un saladier.

Montez les blancs en neige fermes en incorporant au fur et à mesure le sucre. Incorporez les blancs en plusieurs fois au mélange de chocolat.

Répartissez dans vos moules froids. Faites cuire pendant 15min voire un peu plus pour qu'ils montent bien. Servez de suite.

Pour la déco, saupoudrez de sucre glace.

Cupcake de la St Valentin

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre 1/2 sel mou – 150g de cassonade – 2 œufs – 100g de farine – 1cc et 1/2 de levure chimique – 50g de cacao amer – 12 caissettes en papier – 250g de framboises surgelées – 1/2 jus de citron et 2CS de sucre pour confiture.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule à muffin. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : Farine, sucre, cacao et levure. A l'aide d'un batteur électrique ajoutez les œufs (un à un) puis le beurre.

Vous devez obtenir une crème onctueuse. Répartissez la pâte dans vos caissettes. Enfournez pour 20min de cuisson.

Une fois cuit, laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps préparez la confiture de framboises maison : dans une casserole, placez les framboises, le jus de citron et le sucre. Laissez cuire 2min après le début de ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Quand les cupcakes sont froids, faites-y un petit trou dans le centre avec un couteau d'office pour y placer la confiture maison de framboises. Replacez sur la grille.

Pour la déco : de la pâte à sucre (ou d'amande) rouge – bleu ciel (ou blanc) – un petit emporte pièce en forme de cœur.

Avec un cercle (ou un verre) faites un rond de pâte à sucre rouge aplatie du diamètre du cupcake et posez-le dessus.

Abaissez la pâte blanche et avec l'emporte pièce en forme de cœur, faites-y la forme et posez la sur le cupcake où il y a déjà la pâte à sucre rouge. Vous pouvez ajoutez pour la déco un wrap en papier (cf la photo) ou un joli ruban rouge !



Moelleux choco-caramel

Pour un gâteau de 8/10 personnes : 100g de chocolat noir, 100g de caramel salé « liquide », 1CS de farine tamisée, 150g de beurre doux, 50g de crème liquide, 100g de sucre poudre, 5 œufs.

Préparez tous vos ingrédients et préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bain-marie, faites fondre ensemble le beurre (coupé en petits morceaux), le chocolat et la crème. Ajoutez ensuite le caramel et le sucre. Laissez tiédir.

Séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes au chocolat tiédi et mélangez. Ajoutez la farine, mélangez.

Montez les blancs en neige souple avec une pincée de sel.

Incorporez en 2 fois les blancs montés en neige au mélange choco-caramel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez dans un moule en silicone ou un moule traditionnel couvert de papier cuisson. Enfournez pendant 25/30min.

Laissez tiédir ou complètement refroidir. Vous pouvez accompagner ce moelleux avec une crème anglaise à l'amande ou une boule de glace vanille !

Bûche chocolat/poires

Génoise : 35g de beurre – 30g de cacao en poudre – 75g de sucre (+1cc pour les blancs d'œufs) – 75g de farine – 3 blancs d'œufs – 4 jaunes d'œufs

Garniture : 150g de chocolat noir – 15cl de crème fraîche liquide – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 100g de chocolat au lait de couverture

Avant tout : Placez un saladier au froid pour faire la chantilly.

Préparation de la génoise :

Préchauffez le four à 240°C. Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu. Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les jaunes avec 75g de sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine et le cacao tamisés avec une maryse, mais attention à ne pas trop travailler le mélange.

Montez les blancs en neige en ajoutant une cuillère à soupe de sucre une fois qu'ils sont mousseux. Versez le beurre fondu tiédi dans les jaunes puis ajoutez les blancs. Mélangez très délicatement pour ne pas casser les blancs (et donc les bulles d'air). Versez ensuite la préparation sur la plaque et le papier cuisson beurré. Étalez le mélange avec une spatule de façon régulière sur toute la plaque et enfournez pendant 7min jusque ce que le dessus soit légèrement doré. Sortez la génoise, retournez-la de suite sur une planche en bois légèrement huilée et décollez le papier sulfurisé. Laissez maintenant refroidir.

Préparation de la garniture :

Montez la crème liquide en chantilly et quand elle est bien ferme, réservez au froid. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Laissez tiédir et mélangez à votre chantilly, puis replacez au frais pendant au moins 30min. Égouttez les poires en réservant le sirop.

Faites fondre dans un autre bain-marie le chocolat au lait et versez le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez en une couche très fine et placez à plat au congélateur (c'est pour la décoration de la bûche).

Montage :

Imbibez avec un pinceau la génoise avec le sirop de poires. Étalez une partie de la mousse sur les 2/3 de la longueur de la génoise. Placez tout au début de la mousse des quartiers de poires sur la largeur. Roulez la génoise en débutant côté poire pour obtenir un beau rouleau. Placez 30min au froid.

Étalez sur le rouleau avec une spatule plate la mousse au chocolat. Faites une couverture régulière et placez de nouveau au froid pendant 30min.

Sortez la plaque de chocolat au lait du congélateur et cassez la en morceau inégale. Sortez la bûche et en partant de la base faites des couches de morceaux de chocolat au lait et recommencez jusqu'à avoir recouvert toute la bûche. Gardez au froid jusqu'au moment de service.

Brownie aux noisettes et au chocolat blanc

Pour un grand brownie : 140g de farine – 200g de sucre – 100g de chocolat noir – 50g de chocolat blanc – 120g de noisettes – 200g de sucre – 1g de sel – 4 œufs

Faites fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole. Une fois le mélange bien lisse, ajouter le sucre et mélangez pendant 2 minutes. Versez ensuite ce mélange dans une jatte et laissez tiédir 10min.

Pendant ce temps, mélangez le sel et la farine.

Une fois le mélange tiédi, ajoutez 1 à 1 en fouettant les œufs. Ajoutez ensuite la farine. Une fois le mélange bien lisse, ajoutez les noisettes et le chocolat blanc concassé.

Votre four doit être à 180°C

Dans un plat rectangulaire, beurrez-le (ou garnissez-le de papier cuisson). Remplissez le moule avec la pâte à brownie. Enfournez pendant 25/30min. Une fois cuit, démoulez après 5min le brownie et laissez refroidir sur une grille haute.

A déguster avec une bonne glace vanille ou de la crème fouettée !

En attendant l'hiver

Avec le froid qui commence doucement à revenir, on a envie de chaleur et de réconfort... Alors moi je dis, vive le chocolat chaud !

Pour une grande tasse : 20cl de lait – 3CS de crème liquide entière – 4 carrés de chocolat noir – 1cc de chocolat en poudre – 1 pincée de cannelle – de la crème chantilly maison (ici avec un siphon) – 1 pincée de cacao en poudre.

La recette est facile : Faites fondre les carrés de chocolat dans le lait et les 3CS de crème liquide. Ajoutez la cuillère de chocolat en poudre. Mélangez. Ajoutez la cannelle. Mélangez. Ajoutez la crème chantilly sur le dessus et saupoudrez avec le cacao...

Réconfort assuré !

La pâte à tartiner

Pour les petits ou les grands. Le gouter, le petit dej ou juste à la cuillère. La recette de l'inconditionnelle pâte à tartiner est là.

Pour (environ) un pot à confiture : 200g de pralinoise – 150g de lait concentré sucré – 15g de chocolat noir – 5cl de crème

fraiche liquide

Dans un récipient allant au bain marie, mettez la pralinoise et le chocolat en morceaux.

Ajoutez le lait concentré et la crème.

Posez le bol sur un bain marie et laissez fondre en remuant pour que le mélange soit bien homogène.

Quand tout est bien fondu, versez la pâte dans un pot à confiture propre et stérilisé*.

Laissez refroidir à l'air ambiant.

Vous pouvez tartiner !!

*plongez 1min dans de l'eau bouillante le pot et laissez sécher à l'air ouverture vers le haut.