

Livres, papote & chocolat



MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir 
- 50 gr de sucre (optionnel) 
- 4 œufs 

Préparation :

- 1- Séparer les blancs des jaunes
- 2- Ajouter le sucre aux jaunes d'œuf et mélanger. Faire fondre le chocolat, le laisser tiédir et l'ajouter au mélange.
- 3- Monter les blancs en neige bien ferme.
- 4- Mélanger le tout doucement en soulevant la pâte sans écraser les blancs.
- 5- Servir dans des ramequins et mettre au frais minimum 4 heures.

Miam !



MUFFINS AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 100 gr de chocolat noir 
- 100 gr de sucre 
- 2 œufs 
- 60 gr de farine 
- 100 gr de beurre 
- ½ levure

Préparation :

- 1- Faire fondre le chocolat avec le beurre
- 2- Ajouter le sucre et les œufs au mélange.
- 3- Verser la farine et la levure
- 4- Fouetter jusqu'à obtenir une pâte lise.
- 5- Verser la préparation dans des moules à muffins en silicone.
- 6- Enfourner pour 18-20 minutes à 180°C



LES BOULES AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 100 gr de chocolat noir 
- 2 jaunes oeufs 
- 75 gr de beurre
- 70 gr de sucre
- 6 petites meringues
- 150 ml de crème fraîche
- 100 gr de noisettes concassées 

Préparation :

- 1- Faire fondre le chocolat avec le beurre
- 2- Battre les jaunes avec le sucre
- 3- Ajouter le chocolat à la préparation
- 4- Fouetter la crème fraîche en chantilly
- 5- Incorporer le tout
- 6- Verser cette préparation dans un moule en silicone en enfonçant une meringue
- 7- Mettre au frigo pendant 6 heures
- 8- Démouler et enrober chaque boule avec les noisettes concassées



SUCETTES AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 250 gr de chocolat noir 
- 2 oeufs 
- 50 gr de beurre 
- 100 gr de noix hachées 

Préparation :

- 1- Préparer un cornet. Prendre une feuille de papier. Faire un cornet bien pointu et l'imperméabiliser avec de l'huile.
- 2- Faire fondre le chocolat, ajouter les œufs battus, le beurre et les noix hachées.
- 3- Verser doucement dans chaque cornet. Enfoncer un bâtonnet.
- 4- Mettre au réfrigérateur.
- 5- Démouler après 4 heures.

