

NOS DESSERTS AU CHOCOLAT

BROWNIES CHOCOLAT DE GRIMMY

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 250 g de beurre
- 120 g de chocolat
- 300 g de sucre
- 4 oeufs
- 175 g farine
- 100 g poudre d'amandes (ou noisettes ou noix)

Préparation :

- 1/ Mélanger beurre et chocolat (faire fondre).
- 2/ Ajouter le reste des ingrédients.
- 3/ Beurrer un plat rectangulaire de préférence.
- 4/ Y verser la préparation.
- 5/ Cuire à four thermostat 6 pendant 45 mn environ. Le gâteau est prêt quand l'intérieur est moelleux.

Pour servir, couper en carrés.

CHOCOLAT DES NEIGES

Préparation : 10 mn.

Ingrédients (pour 3/4 personnes) :

- 1 dl lait
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de boudoir écrasé
- 100 g de noix de coco

Préparation :

- 1/ Mélanger le lait, le beurre, le sucre et faire chauffer.
- 2/ Ajouter le chocolat, la noix de coco et les boudoirs.
- 3/ Tout mélanger et laisser refroidir 10 mn au froid.
- 4/ Faire des petites boules et les rouler dans de la noix de coco.

Faire prendre au froid.

FONDANT AU CHOCOLAT AU MICRO ONDE

Préparation : 10 mn

Cuisson : 6 mn

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 150 g de chocolat
- 80 g de beurre
- 3 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 10 cl de lait
- 1 c à café de levure

Préparation :

- 1/ Faire fondre le chocolat puis le beurre, réserver. Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure et le lait.
- 2/ Verser dans un moule à cake beurré.

Faites cuire 6 mn au micro-ondes à pleine puissance.

Attendez 5 min avant de démouler.

GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 5 oeufs
- 1 verre de sucre
- 1 verre de farine
- 1/2 sachet de levure
- un sachet de sucre vanillé
- 180 g de chocolat dessert
- 50 g de beurre

Préparation :

- 1/ Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers et le sucre.
- 2/ Ajouter la farine, puis mélanger.
- 3/ Ajouter la levure, le sucre vanillé, et mélanger.
- 4/ Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le chocolat.
- 5/ Verser ce chocolat fondu dans le mélange (oeufs, sucre, farine, levure, sachet de sucre vanillé).
- 6/ Verser la pâte dans un moule à gâteau. Enfourner à 180 °C (thermostat 6), pendant 30 min.

NOS DESSERTS AU CHOCOLAT

TARTE CHOCOLAT BANANES

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 pâte à tarte brisée
- 1 brique de crème fraîche
- 200 g de chocolat
- 3 oeufs
- 4 bananes

Préparation :

- 1/ Faire fondre le chocolat
- 2/ Dans un bol, casser 3 œufs.
- 3/ Y ajouter la brique de crème fraîche, puis le chocolat fondu. Mélanger délicatement.
- 4/ Prendre un plat à tarte, étaler la pâte.
- 5/ Piquer le fond de la pâte avec une fourchette
- 6/ Éplucher 4 bananes, les couper en rondelles puis les disposer dans le fond du moule.
- 7/ Recouvrir le fond de la préparation au chocolat.

Les origines du mot « chocolat »

L'origine des mots " cacao " et " chocolat " est très controversée. Pour les uns, le mot chocolat composé de " choco " : bruit et de " alte " : eau, dériverait des mots aztèques " tchoco " et " lattle " signifiant le bruit fait par le batteur de chocolat quand il remue la boisson dans la chocolatière avec un moulinet. Pour d'autres, le mot cacao est d'origine aztéco-mexicaine et dérive des mots :

Cacahuatl : cacao

Cacahuaquahuilt : cacaoyer

Cacahuazintle : cabosse

Quand au mot chocolat, il aurait une origine maya et dériverait du mot : **xocoatl**.

Le mot latin primitif du cacaoyer était " amygdala pecunaria ", c'est à dire "amande monétaire", ce qui montre que ses grains furent d'abord un moyen de paiement.

La fabrication du chocolat

La fabrication du chocolat est un art compliqué. En effet, les propriétés du cacao et du sucre qui composent le chocolat ont des propriétés physiques dissemblables qui rendent complexe l'obtention d'une pâte homogène.

Cette fabrication comporte alors plusieurs étapes :

- Mélange de la pâte de cacao, du sucre et du beurre de cacao.
- On chauffe et on agite le tout (l'agitation dans ce cas précis s'appelle le conchage). C'est durant cette étape que l'on donne à la pâte sa texture moelleuse.
- On refroidit le tout (étape du tempérage). Cette opération amène le cacao à une température de cristallisation grâce à laquelle on obtient le chocolat.

Les chocolats varient dès lors selon leur teneur en cacao et les ingrédients qu'on leur rajoute.

Il existe quatre sortes de chocolats :

Le chocolat non sucré ou pâte de cacao est la masse de chocolat solidifiée sans addition de sucre ou de solides du lait. Il est utilisé par les chocolatiers et les confiseurs pour la cuisson. Sa saveur amère, chocolatée, mais non sucrée le rend non comestible tel quel.

Le chocolat noir comprend le chocolat amer et le chocolat mi-sucré. Il contient entre 35 et 70% de pâte de cacao ainsi que du beurre de cacao, du sucre et parfois des émulsifiants. Ce type de chocolat se mange nature ou s'utilise en cuisine.

Le chocolat au lait contient de la poudre de lait, du sucre et des aromates (vanille). Ces ingrédients sont mélangés au beurre de cacao, ce qui donne un chocolat de saveur douce et de texture onctueuse. Il ne doit cependant pas être utilisé en cuisine car les solides du lait qu'il contient brûlent à la cuisson.

Le chocolat blanc ne contient pas de masse de chocolat; il est fait à partir de beurre de cacao auquel on incorpore du lait concentré ou du lait en poudre, du sucre et de l'essence de vanille. Ce chocolat a une saveur plus douce et une texture plus crémeuse que le chocolat brun.

Un cacaoyer >

