

Mon carnet de Recettes au chocolat



Les recettes préférées des enfants sur [Petitestetes.com](https://www.petitestetes.com)

fin



D'autres découvertes sur [Petitestetes.com](https://www.petitestetes.com)

Gâteaux à partager

- 4 Gâteau au chocolat
- 5 Moelleux au chocolat
- 6 Gâteau roulé au chocolat
- 7 Gâteau marbré

Gâteaux individuels et goûters

- 8 Flans au chocolat
- 9 Profiteroles au chocolat
- 10 Cupcakes au chocolat

- 11 Muffins banane chocolat
- 12 Cookies au chocolat
- 13 The American chocolate chip cookies
- 14 Sucettes au chocolat
- 15 Grissini au chocolat

Fruits et Chocolat

- 16 Fraises au chocolat
- 17 Fruits au chocolat
- 18 Tartelettes sablées
- 19 Fondue au chocolat



Gâteaux de fête et friandises

- 20 Galette des rois au chocolat
- 21 Chocolats de Pâques
- 22 Mendiants
- 23 Orangettes
- 24 Roses des sables
- 25 Truffles au chocolat
- 26 La bûche de Noël marron chocolat
- 27 Tiramisù au cacao

Basiques

- 28 Glaçage au chocolat
- 29 Pâte à tartiner maison

Les enfants apprécient de participer à la vie de famille, et particulièrement à la cuisine. Encore mieux que la dinette, c'est l'occasion pour eux de faire comme les grands !

Et quand il s'agit de **chocolat**, beaucoup se précipitent y compris pour lécher les plats ! Les plus jeunes accomplissent des petites tâches simples : beurrer le plat, mélanger, casser un œuf. Quand ils grandissent ils peuvent accomplir la recette de A à Z.

Cuisiner pour faire la fête, c'est encore mieux ! Découvrez notre sélection de recettes au chocolat, ludiques et faciles à réaliser. A vos tabliers !

Le gâteau au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat
150 g de sucre
4 œufs
80 g de farine
200 g de beurre...

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Ce gâteau peut être une excellente base pour un gâteau d'anniversaire décoré.
- + On peut aussi préparer de délicieux petits fondants individuels avec cette pâte : dans des ramequins beurrés et farinés, verser la pâte mi-hauteur, et déposer au centre un carré de chocolat. Verser encore une couche de pâte jusqu'à ras bord. Cuire une vingtaine de minutes au four.
- + Servir le gâteau au chocolat avec une boule de glace à la vanille ou un peu de crème anglaise.

1/ Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre puis la farine.

2/ Fondre le chocolat au bain-marie, puis, hors du feu, incorporer le beurre coupé en dés pour obtenir un mélange bien lisse.

3/ Ajouter ce mélange à la pâte, et bien mélanger le tout.

4/ Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné, et cuire une vingtaine de minutes à four chaud (200°C).



Le moelleux au chocolat

Ingrédients

200 g de sucre
200 g de beurre
200 g de chocolat à dessert
5 œufs
1 c. à soupe de farine

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + On peut remplacer la moitié ou la totalité du beurre par du beurre salé.
- + Pour vérifier que le gâteau est cuit, planter une lame au cœur du gâteau : elle doit ressortir propre.

1/ Préchauffer le four à 180°C.

2/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.

3/ Hors feu, incorporer le beurre et mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

4/ Incorporer les œufs un à un.

5/ Ajouter le sucre et bien mélanger.

6/ Ajouter une cuillère à soupe de farine, et bien mélanger.

7/ Verser la préparation dans un moule beurré et cuire une vingtaine de minutes.

Le gâteau roulé au chocolat

Ingrédients

120 g de sucre
3 œufs
60 g de fécule de pomme de terre
Chocolat fondu

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ On peut remplacer le chocolat fondu par de la confiture ou même de la pâte à tartiner !

+ Si les enfants ne peuvent pas réaliser seuls toutes les étapes de la recette, ils apprécient particulièrement d'étaler la confiture et de rouler le gâteau...

1/ Séparer les blancs des jaunes.

2/ Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3/ Ajouter la fécule de pomme de terre puis les blancs battus en neige ferme.

4/ Recouvrir une plaque de cuisson d'un papier d'aluminium (voire deux si besoin) ou de papier sulfurisé, la badigeonner d'huile et verser la pâte dedans.

5/ Faire cuire dix minutes à four très chaud.

6/ Pendant la cuisson, étaler de la farine sur le plan de travail.

7/ Démouler le gâteau sur le plan de travail fariné, puis enlever délicatement le papier d'aluminium

8/ Etaler le chocolat fondu sur le gâteau. Ensuite il n'y a plus qu'à rouler le gâteau en veillant à le serrer le plus possible...

6



Le gâteau marbré

Ingrédients

200 g de sucre
150 g de beurre
200 g de farine
6 œufs
1 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
3 grosses cuillères de cacao

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Pour des enfants amateurs de chocolat, ajouter quelques carreaux de chocolat noir à la préparation chocolatée.

+ Les enfants aiment préparer ce gâteau, car c'est un peu magique quand on coupe le gâteau et que l'on découvre les différentes couches de pâte...

1/ Dans une jatte, mélanger tous les ingrédients (sauf le cacao) un par un.

2/ Battre le mélange au fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

3/ Verser la moitié de cette préparation dans une seconde jatte et incorporer le cacao.

4/ Beurrer un moule à cake.

5/ Verser les préparations dans le moule en alternant préparation chocolatée et préparation nature.

6/ Enfourner pendant 30 minutes environ th.190°. Laisser refroidir, puis démouler.

7

Les flans au chocolat

Ingrédients

Préparation pour flan

Lait

50 g de chocolat

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Décorer les flans avec des bonbons colorés

1/ Faire chauffer le lait et la préparation pour flan dans une casserole.

2/ Au moment où le lait est bouillant, ajouter le chocolat.

3/ Laisser tiédir le mélange.

4/ verser les flans dans des verres transparents.



Les profiteroles au chocolat

Ingrédients

Chocolat

Miel (en option)

Lait

Glace à la vanille

2 chouquettes par personne

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Décorer les profiteroles au chocolat avec des amandes effilées.

1/ Faire fondre le chocolat avec un peu de lait. Aromatiser éventuellement ce coulis de chocolat avec un peu de miel.

2/ Couper les chouquettes en 2.

3/ Garnir les chouquettes de glace vanille.

4/ Couvrir les profiteroles du coulis de chocolat.

5/ Servir les profiteroles aussitôt !

Les cupcakes au chocolat

Ingrédients pour 24 cupcakes (6 cm de Ø)

180 g de beurre

120 g de sucre

200 g de farine

1 sachet de levure

4 œufs

300 g de chocolat fondu

20 cl de lait

Caissettes (type caissettes à muffins)

Bonbons divers

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Déposer des bonbons ou des petits fruits (fraises, framboises...) sur les cupcakes pour les décorer.

+ C'est le moment de laisser libre cours à son imagination : on peut associer différentes formes et couleurs. et même

1/ Mélanger le beurre fondu, le sucre, la farine, la levure, puis ajouter les œufs un à un et le lait, puis 150 g de chocolat fondu.

2/ Disposer les caissettes sur une plaque de cuisson.

3/ Remplir les caissettes à la pour éviter que les cupcakes ne débordent, ce qui simplifiera la décoration.

4/ Faire cuire à four moyen (180°) pendant environ 20 minutes (temps de cuisson à ajuster en fonction de la taille des caissettes).

5/ Laisser les cupcakes refroidir avant de les décorer.

6/ Faire fondre 150g de chocolat au micro onde ou au bain marie. Appliquer le glaçage à la cuillère sur les cupcakes.



Les muffins banane Chocolat

Ingrédients pour 15 muffins environ

3 bananes bien mures

150 g de chocolat à dessert

300 g de farine

100 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique

100 ml de crème liquide

100 ml de lait

3 œufs

70 g de beurre fondu

Moules à muffins

Caissettes en papier (optionnel)

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Les muffins peuvent être décorés en les recouvrant de glaçage...

1/ Préchauffer le four à 180°C (Th. 6)

2/ Mixer les bananes avec les ingrédients liquides.

3/ Dans un saladier, mélanger les ingrédients solides. Concasser grossièrement le chocolat et l'ajouter aux ingrédients solides.

4/ Ajouter le mélange à la banane aux ingrédients solides, et mélanger grossièrement.

5/ Beurrer les moules à muffins, si besoin. Remplir les moules aux 3/4, et les faire cuire environ 20 minutes (la lame d'un couteau planté au cœur du muffin doit sortir sèche).

Les cookies au chocolat

Ingrédients

200 g de beurre
175 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs
400 g de farine
1 cuillère à café de levure
1 pincée de sel
300 g de chocolat noir

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ A déguster avec un yaourt brassé ou un grand verre de lait !

1/ Faire préchauffer le four (th 180 °).

2/ Dans une jatte, mélanger le beurre ramolli avec les deux sucres puis ajouter les œufs. Ajouter ensuite la farine, la levure et le sel.

3/ Faire fondre le chocolat. Garder de côté 2-3 barres de chocolat sur la tablette, les couper en tous petits morceaux/copeaux avec un couteau et les ajouter petit à petit au mélange.

4/ Sur une plaque de cuisson bien beurrée ou sur une plaquette recouverte de papier sulfurisé beurré, former des cookies à l'aide d'une cuillère à soupe, ajouter les pépites de chocolat noir.

5/ Faire cuire à four chaud environ 10 minutes (th 180°).

12



The American chocolate chip cookies

Ingrédients pour 15 muffins environ

225 g de beurre
225 g de sucre
225 g de sucre roux
2 œufs
470 g de farine
500 g de flocons d'avoine (Quaker Oats)
1 sachet de levure
1 plaque de chocolat

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ A déguster avec un milkshake

1/ Dans un robot, réduire les flocons d'avoine en poudre fin, ajouter la farine et la levure. Veiller à ce que ce soit bien mélangé.

2/ Ensuite mélanger ensemble les ingrédients mouillés et secs... Mélanger avec les mains, puis ajouter le chocolat réduit en pépites au robot.

3/ Poser du papier sulfurisé sur la plaque du four et y déposer des boules de pâte.

4/ Enfourner au four 180° pour 5 à 8 minutes (attention à ne pas trop les cuire, ils sont encore mous quand on les sort du four).

13

Les sucettes au chocolat

Ingrédients

Cures dents ou pics à brochettes découpés
Bonbons colorés
Papier sulfurisé

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ En fonction des goûts des enfants, on peut varier le choix du chocolat : chocolat noir, chocolat blanc ou chocolat au lait

1/ Faire fondre le chocolat.

2/ Tendre une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail.

3/ Faire des palets de chocolat aplatis avec le dos d'une cuillère.

4/ Poser les cures dents à mi hauteur sur les sucettes au chocolat.

5/ Décorer les sucettes avec des bonbons de couleur.

6/ Laisser prendre le chocolat avant de décoller les sucettes au chocolat.



Les grissini au chocolat

Ingrédients pour 15 muffins environ

40 Grissini (ou gressins)
200 g de chocolat
Perles multicolores ou noix de coco râpée

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ C'est une recette tout à fait adaptée aux anniversaires d'enfants.
+ Présenter les grissini au chocolat sur une assiette ou dans un verre
+ Varier les types de chocolat : noir, blanc, au lait...

1/ Faire fondre le chocolat dans une casserole ou dans un bol au micro-onde (moins de 2 minutes).

2/ Etaler sur le plan de travail deux feuilles de papier sulfurisé. Sur la première, aligner les grissini, puis verser le chocolat fondu (en prenant soin de laisser 2/3 cm sans chocolat au bas de chaque grissini).

3/ Retourner les grissini pour qu'ils soient bien recouverts de chocolat (en s'aidant éventuellement d'une cuillère pour étaler le chocolat) puis les poser sur l'autre feuille de papier sulfurisé.

4/ Saupoudrer les grissini de perles multicolores, de noix de coco ou les laisser nature. Laisser prendre le chocolat avant de servir !

Les fraises au chocolat

Ingrédients

350 g de fraises
200 g de chocolat noir

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Sur le même principe, on peut préparer des cerises au chocolat

1/ Laver les fraises et bien les sécher.

2/ Faire fondre le chocolat au bain marie (prendre bien garde de ne rien ajouter au chocolat fondu).

3/ Etendre du papier sulfurisé sur le plan de travail.

4/ Tremper les fraises dans le chocolat fondu en les tenant par la queue.

5/ Poser les fraises sur le papier sulfurisé et laisser prendre le chocolat pendant quelques heures avant de le mettre sur un plat à servir et de les manger !



Les fruits au chocolat

Ingrédients

1 pomme par personne
Chocolat à cuire
Lait

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ On peut procéder de la même manière avec des bananes, poires...

1/ Éplucher la pomme. Oter son trognon sans la couper. On peut aussi l'éplucher et la couper en quartiers.

2/ La passer environ 4 minutes au micro-onde (un peu moins si la pomme est coupée). Elle doit être cuite mais rester entière.

3/ Pendant ce temps, faire fondre le chocolat dans une casserole avec un peu de lait.

4/ Napper la pomme sortie du micro-onde avec le chocolat.

Les tartelettes sablées

Ingrédients

Pâte sablée
Fruits de saison
Confiture
Chocolat à dessert
Lait

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Pour simplifier la recette, on peut remplacer le glaçage au chocolat par de la confiture!
- + On joue sur les fruits de saison: orange en hiver, fraise au printemps, pêche en été, etc...
- + On peut réaliser des bords de tartelettes en réalisant un petit serpent de pâte que l'on colle délicatement tout autour des tartelettes, et en l'aplatissant légèrement entre les doigts.
- + Pour le glaçage au chocolat, faire fondre 200g de chocolat dans une casserole à feu doux. Ajouter 4/5 cuillérées de lait et 30g de sucre glace. Ne pas le préparer à l'avance car il durcit.

1/ Préparer à l'avance la pâte sablée ou utiliser une pâte sablée achetée.

2/ Préparer les fruits: laver, éplucher et couper en petits morceaux pommes, fraises, framboises, bananes, kiwis...

3/ Préparer les fonds de pâte: étaler un peu de pâte sablée, puis découper des ronds à l'emporte pièce ou avec une tasse à café. Décoller délicatement les fonds de tartelettes et les déposer sur une tôle couverte de papier sulfurisé.

4/ Cuire les fonds de pâte une dizaine de minutes à 180°C.

5/ Sortir les fonds de pâte et les laisser refroidir quelques minutes, le temps de préparer un glaçage au chocolat.

6/ Etaler une cuillère à café de glaçage au chocolat sur les tartelettes, puis disposer un morceau de fruit. Laisser refroidir avant de déguster !



La fondue au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat noir
Miel (en option)
Un peu de lait
Fruits selon la saison: pommes, poires, kiwis, bananes, fraises ...

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Pour simplifier la fondue et éviter que les enfants ne se brûlent, on peut servir le chocolat en portion individuelle dans des ramequins.
- + Recette à faire toute l'année. Il suffit d'adapter les fruits en fonction des saisons.
- + C'est une bonne recette pour faire manger des fruits aux enfants.

1/ Eplucher les fruits et les couper en morceaux.

2/ Verser un filet de citron sur les fruits pour éviter qu'ils ne noircissent.

3/ Faire fondre le chocolat avec un peu de lait. On peut ajouter une cuillère à café de miel.

4/ Laisser chacun choisir ses fruits.

5/ Tremper dans le chocolat.

La galette des rois au chocolat

Ingrédients

2 pâtes feuilletées
125 g d'amandes en poudre
150 g de sucre
100 g de beurre
100 g de chocolat
2 œufs + 1 jaune
1 fève

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Les dessins de la galette ne doivent pas forcément être des quadrillages : des chats, des princesses, des flocons... Laisser libre cours à l'imagination des enfants.

+ Pour attribuer les parts en toute impartialité, le plus jeune de l'assistance va se cacher sous la table et désigne l'un après l'autre le convive qui va recevoir une part. Celui qui tire la fève est désigné Roi d'un jour et peut choisir sa Reine.

1/ Réduire le chocolat en miettes en le passant au mixeur.

2/ Mélanger le beurre et la poudre d'amandes, ajouter les œufs et le sucre, et enfin le chocolat.

3/ Etaler une des deux pâtes au fond d'un plat à tarte, verser la frangipane au chocolat sur la pâte en prenant soin de laisser environ 2 cm sur le pourtour.

4/ Humidifier le pourtour de la pâte. Placer la fève dans la frangipane en évitant la zone centrale qui rendrait la découpe plus compliquée. Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée en prenant soin que la « soudure » soit bien étanche. On doit ensuite recouvrir la pâte d'un jaune battu et la décorer en faisant des dessins à l'aide d'un couteau.

5/ Enfourner à four moyen 40 minutes environ.

20



Les chocolats de Pâques

Ingrédients

Chocolat noir, blanc ou au lait
Ustensiles
Moules souples en PVC pour chocolats de Pâques (type friture)

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Une recette hyper facile et qui a beaucoup de succès.

+ Attention, à ne rien ajouter au chocolat lorsqu'on le fait fondre (pas d'eau, pas de lait...). Il doit être pur pour pouvoir durcir à nouveau correctement une fois dans les moules.

1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.

2/ Lorsqu'il est bien fondu et relativement homogène, le répartir dans les moules à l'aide d'une petite cuillère.

3/ Attendre que le chocolat refroidisse puis placer les chocolats au réfrigérateur 1 heure ou 2 pour qu'ils durcissent bien.

4/ Démouler les chocolats de Pâques.

21

Les mendiants au chocolat

Ingrédients (pour 20 chocolats environ)

250 g de chocolat noir à pâtisser
20 amandes
20 noisettes
20 pistaches
20 raisins blonds

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Une recette hyper facile et qui a beaucoup de succès.
- + C'est une recette qu'on prépare traditionnellement pour les fêtes de Noël: idéale pour des petits cadeaux au pied du sapin !
- + Surtout ne rien ajouter au chocolat qui fond (ni lait, ni miel, sinon il ne prendrait pas)
- + Mendiants déguisés: pour des mendiants plus rigolos, il suffit de remplacer les fruits secs par des petits bonbons en couleur.

1/ Couper le chocolat et le faire fondre dans une casserole au bain-marie tout en le mélangeant délicatement, sans trop le travailler.

2/ Tendrer une feuille de papier sulfurisé sur un plan de travail.

3/ Verser le chocolat sur le papier sulfurisé pour former 20 petits palets.

4/ Poser sur chaque palet un assortiment de fruits secs.

5/ Laisser durcir, puis décoller les mendiants avec précaution avant de les disposer sur un plat.



Les orangettes

Ingrédients

Ecorces d'orange confites (généralement au rayon fruits secs des hypermarchés)
200 g de chocolat noir à pâtisser

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Une recette hyper facile et qui a beaucoup de succès.
- + C'est une recette qu'on prépare traditionnellement pour les fêtes de Noël : idéale pour des petits cadeaux au pied du sapin !
- + Surtout ne rien ajouter au chocolat qui fond (ni lait, ni miel, sinon il ne prendrait pas)

1/ Couper les écorces d'orange confites en lamelles fines.

2/ Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

3/ Tendrer une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail.

4/ A l'aide d'une fourchette, tremper chacune des lamelles d'écorce d'orange dans le chocolat afin qu'elle soit bien enrobée, puis déposer chacune d'elle sur une feuille de papier sulfurisé.

5/ Laisser refroidir.

Les roses des sables

Ingrédients

100 g de margarine
400 g de chocolat
130 g de corn flakes
50 g de sucre glace

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Les roses des sables sont des gourmandises qu'on adore partager pour Noël, mais attention, elles sont fragiles et se conservent au frais, donc pas forcément très faciles à transporter.
- + Veiller à ce que les roses des sables ne soient pas trop étalées pour qu'elles ne soient pas trop fragiles.
- + On peut varier les couleurs et les goûts : en préparant aussi des roses des sables au chocolat blanc ou au chocolat au lait.

1/ Dans une grande casserole, faire fondre le chocolat et la margarine. Ajouter ensuite le sucre glace.

2/ Hors du feu, incorporer progressivement les corn flakes dans la crème. Mélanger très délicatement jusqu'à ce que tous les corn flakes soient recouverts de chocolat.

3/ Couvrir des plateaux de papier sulfurisé.

4/ A l'aide de deux cuillères à café, faire des petits tas de corn flakes sur les plateaux.

5/ Pendant que les roses des sables refroidissent, les saupoudrer de sucre glace.

6/ Quand le chocolat a figé, mettre les roses des sables dans un saladier..

24



Les truffes au chocolat

Ingrédients

500 g de chocolat noir
200 g de beurre
1 verre de crème fraîche
200 g de sucre glace
5 jaunes d'œufs
Cacao amer en poudre

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Conserver les truffes au réfrigérateur et les consommer dans les 8 jours.
- + Au moment des fêtes de fin d'années, les truffes constituent un petit cadeau fait maison idéal pour les enseignants, oncles et tantes ou grands-parents.
- + On peut faire participer les plus petits au façonnage des truffes, ils vont s'en lécher les babines. Bien entendu, les truffes ne seront pas forcément régulières !
- + Si les truffes sont pour les adultes, on peut ajouter 1/2 verre de cognac ou whisky (en même temps que la crème fraîche).

1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.

2/ Délayer le sucre dans les jaunes d'œufs. Bien battre pour faire mousser.

3/ Incorporer le beurre ramolli en pommade et travailler. De la même façon, ajouter le chocolat.

4/ Ajouter la crème fraîche, et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.

5/ Mettre au frigo et laisser reposer une nuit.

6/ Le lendemain, mettre du cacao amer en poudre sur une assiette, puis façonner les truffes avec une petite cuillère avant de les rouler dans le cacao.

25

La bûche de Noël marrons chocolat

Ingrédients

1 boîte de marrons frais entiers
250 g de chocolat
200 g de beurre
150 g de sucre
4 œufs
Un peu de lait

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Laisser reposer la bûche 24 heures au réfrigérateur avant de la déguster.
- + Avant de servir, on peut décorer la bûche en faisant des traits à l'aide d'une fourchette et en la saupoudrant de sucre glace...
- + Le mélange est très riche. Penser à servir des parts de bûche assez petites...!

1/ Faire fondre le chocolat et le beurre, y ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et les blancs battus. Mettre le mélange au frais.

2/ Rincer les marrons. Dans une casserole, faire tiédir les marrons avec un peu de lait. Puis égoutter les marrons et les écraser au moulin à légumes (passe-vite) ou avec une fourchette.

3/ Quand la purée de marrons a refroidi, la mélanger avec la préparation au chocolat. Mettre le mélange au réfrigérateur quelques heures pour qu'il durcisse.

4/ Confectionner la bûche sur un plat à servir en longueur.



Le tiramisù au cacao

Ingrédients

250 g de mascarpone
5 cuillères à soupe de sucre en poudre
3 œufs frais
un paquet de boudoirs ou des "pavesini" italiens
un cacao chaud
du cacao en poudre
3 carreaux de chocolat noir

Les + créatifs de Petitestetes.com

- Au moment de servir,
- + Saupoudrer de nouveau de cacao sur toute la surface à l'aide d'une petite passoire.
 - + Râper les carreaux de chocolat en copeaux à l'aide d'un couteau pour finir la décoration

1/ Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

2/ Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporer le mascarpone à cette préparation.

3/ Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la crème.

4 /Préparer un bol de cacao chaud et tremper rapidement les biscuits dans le liquide et les répartir au fond d'un plat à gratin.

5/ Recouvrir cette 1^{ère} couche de biscuits avec la moitié de la crème et saupoudrer du cacao sur toute la surface à l'aide d'une petite passoire pour éviter les gros paquets.

9/ Refaire une seconde couche de biscuits trempés dans le cacao chaud et recouvrir du reste de crème. Recouvrir d'un film alimentaire et mettre au frais la veille de la dégustation

Glaçage au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat noir
4-5 c. à soupe de lait
30 g de sucre glace

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Adapter les proportions en fonction de la surface de gâteau à couvrir.
- + On peut utiliser du chocolat blanc en adaptant la quantité de lait car, une fois fondu, le chocolat blanc n'a pas tout à fait la même consistance que le chocolat noir. Noter qu'un glaçage au chocolat blanc sera plutôt beige. Si on souhaite un glaçage blanc plus 'immaculé', mieux vaut choisir une recette de glaçage au sucre glace.
- + Pour un effet miroir, substituer le lait par 20cl de crème fraîche liquide et prévoir 120 g de sucre glace.

1/ Faire fondre le chocolat noir dans une casserole à feu doux,

2/ Ajouter le lait et le sucre glace pour obtenir une pâte bien souple.

3/ Napper le gâteau à l'aide d'une spatule.

NB : Ne pas préparer le glaçage au chocolat à l'avance car il durcit.



La pâte à tartiner maison

Ingrédients

200 g de chocolat
200 g de beurre
1 grande boîte (395 gr) de lait concentré sucré
100 g de poudre d'amande ou de noisette

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Cette pâte à tartiner est particulièrement délicieuse avec des crêpes ou des gaufres...

1/ Faire fondre le beurre doucement avec une cuillère à soupe d'eau.

2/ Hors du feu, ajouter le chocolat en morceau et mélanger, puis verser le lait concentré et enfin la poudre d'amande. Bien mélanger le tout.

3/ Mettre en pot, consommer rapidement.

Pour la conserver quelques jours, il faut la mettre au réfrigérateur