



10 recettes au chocolat

Septembre 2013 - ebook gratuit





Le chocolat ↓ Beaucoup d'entre nous aiment croquer un carré de chocolat pour le plaisir ou le réconfort ↓ Les desserts au chocolat font partie des grands classiques de la table. Grâce à eux, aucun doute à avoir, le plaisir est au rendez vous ↓ J'espère que ces 10 recettes sauront ravir vos papilles et combler vos envies.

Abréviations utilisées : CS = Cuillère à soupe, CC = cuillère à café

ebook offert par Papillette.com

Rédaction, stylisme culinaire, création culinaire, diffusion : Gwen Papillette

Contact : gwen@papillette.com



SOMMAIRE

	Page
1 - Biscuits au cacao	4
2 - Gateau extra moelleux au cacao et oranges confites	5
3 - Muffins au cacao et aux 4 épices	6
4 - Cookies aux pépites de chocolat et aux cranberries	7
5 - Gateaux de semoule rhum/raisins et coque de chocolat au lait	8
6 - Brownies au chocolat noir et aux noix de pécan	9
7 - Muffins aux figes et au chocolat noir	10
8 - Mini-moelleux au chocolat noir	11
9 - Gateau aux pommes et au chocolat	12
10 - Chocolats fourrés à offrir	13



1 - Biscuits au cacao



Nombre de parts : 12 biscuits

Cuisson : au four, 180°C, 20 min

Ingrédients :

- 30 g de margarine
- 100 g de farine
- 30 g de féculé
- 30 g de cacao
- 70 g de cassonade
- 5 cl de lait

Déroulement :

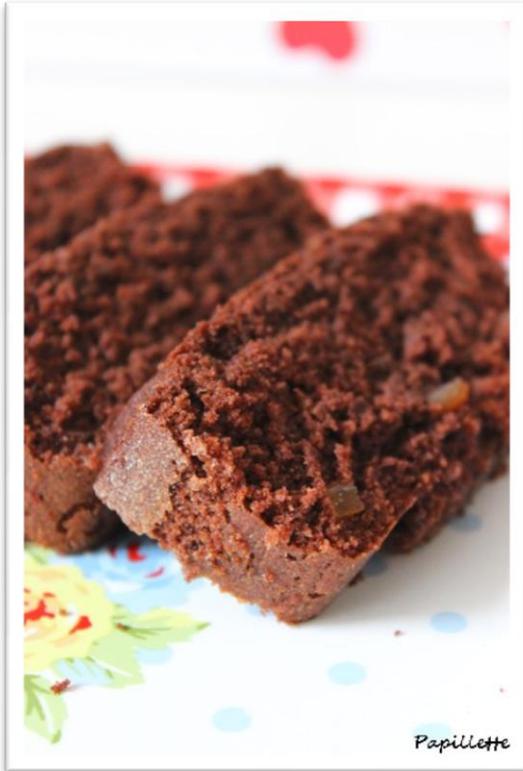
Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, mélanger à la fourchette la margarine et la cassonade. Ajouter le lait et battre pour obtenir un mélange homogène. Dans un bol mélanger la farine, la féculé et le cacao. Incorporer la moitié du mélange à l'aide d'une cuillère en bois dans le mélange précédent. Ajouter le reste du mélange de farine et finir de mélanger avec les mains jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque. Former 12 boules avec la pâte et les aplatiser avec la paume de la main. Tracer 2 traits sur le dessus des biscuits à l'aide d'une pointe de couteau. Enfourner 20 min à 180°C.

Les biscuits se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique.

Papillette



2 - Gâteau extra-Moelleux au cacao et oranges confites



Papillette

Nombre de parts : 4 personnes

Cuisson : au four, 180 °C, 30 min

Ingrédients :

- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de margarine
- 110 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 85 g de farine
- 20 g de cacao en poudre
- 10 cl de lait écrémé

Déroulement :

Préchauffer le four à 180°C Dans un saladier, battre à la fourchette, les sucres et la margarine jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Ajouter l'oeuf, puis le lait et bien mélanger. Dans un bol, mélanger la farine, la levure et le cacao. Incorporer délicatement 1 CS de ce mélange dans le mélange margarine/sucre/oeuf. Continuer cuillère après cuillère pour obtenir une pâte bien lisse. Couper les oranges confites en batonnets d'environ 2 cm de long. Enfourner 30 min à 180°C.



3 - Muffins cacao et 4 épices



Nombre de parts : 6 pièces

Cuisson : au four, 200°C, 10 min puis 180°C, 10 min

Ingrédients :

- 20 g de farine de sarrasin, 90 g de farine de blé, - 50 g de margarine
- 50 g de sucre roux, 25 g de sucre blanc, 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf, 1 yaourt à la grec, - 1/2 sachet de levure chimique
- 25 g de cacao en poudre, 2 pincées de mélange 4 épices
- sucre glace pour la déco

Déroulement :

Préchauffer le four à 200°C. Dans un saladier, mélanger vigoureusement à la fourchette, la margarine avec le sucre roux, le sucre blanc et le sachet de sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Ajouter l'oeuf battu et le yaourt grec. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Dans un bol, mélanger la farine de sarrasin, la farine de blé, la levure, le mélange 4 épices et le cacao en poudre. Incorporer ce mélange, cuillère après cuillère à la pâte dans le saladier. Poursuivre l'opération jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et légèrement compacte. Beurrer et fariner une plaque de 6 moules à muffins. Répartir la pâte au 3/4 de la hauteur des moules. Enfourner 10 min à 200°C puis baisser le four à 180°C et poursuivre la cuisson encore 10 min. A la sortie du four, laisser refroidir 10 min puis démouler les muffins et placer les sur une grille pour qu'ils finissent de refroidir. Saupoudrer de sucre glace au moment de servir. Les muffins au cacao et au mélange 4 épices se conservent 3 jours dans une boîte hermétique.



4 - Cookies aux pépites de chocolat et aux cranberries



Nombre de parts : 30 pièces

Cuisson : au four, 180°C, 13 min

Ingrédients :

- 40 g de chocolat noir aux éclats de fèves de cacao
- 100 g de cranberries
- 1 oeuf
- 50 g de sucre de canne
- 50 g de sucre blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de farine
- 125 g de margarine
- 1 pincée de sel
- 1 CC de café soluble
- 2 CC rase de levure

Déroulement :

Mélanger la margarine, les sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange fasse un ruban. Ajouter l'oeuf entier. Incorporer la farine et la levure. Remuer énergiquement jusqu'à avoir une pâte souple. Ajouter le café, le chocolat coupé en pépites et les cranberries. Sur une plaque former de petits tas bien espacés.

Enfourner 13 min à 180°C. Laisser refroidir 2 min sur la plaque avant de faire refroidir sur une grille.



5 - Gateau de semoule rhum/raisins et coque de chocolat au lait



Nombre de parts : 4 personnes

Cuisson : au four, 180°C, 20 min, gazinière, 5 min

Ingédients :

- 1/2 litre de lait
- 100 g de semoule moyenne
- 1 CC de vanille en poudre
- 60 g de sucre roux
- 1 oeuf
- 1 CS de rhum
- 40 raisins secs
- 60 g de chocolat au lait

Déroulement :

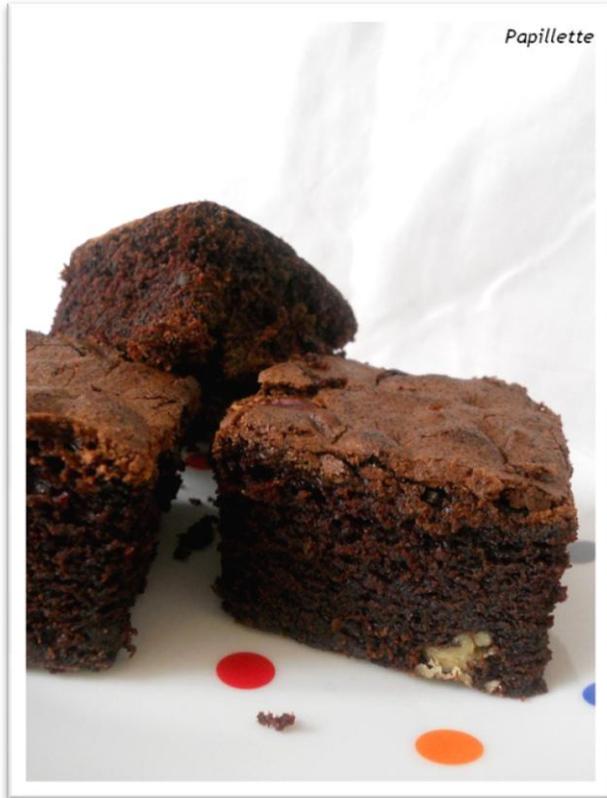
Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, mélanger les raisins et le rhum.

Faire chauffer le lait avec le sucre et la vanille. A ébullition, verser la semoule en pluie. Mélanger, baisser le feu et laisser cuire 5 min sans cesser de remuer. Hors du feu ajouter l'oeuf battu puis les raisins au rhum. Verser dans 4 plats à crème brûlée, enfourner 20 min à 180°C.

Laisser refroidir complètement. Faire fondre le chocolat au bain marie. Répartir sur les gateaux de semoule. Réserver au frais.



6 - Brownie au chocolat noir et noix de pécan



Nombre de parts : 10 personnes environ

Cuisson : au four, 180°C, 40 min

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de farine
- 125 g de beurre salé mou
- 50 g de margarine
- 4 oeufs
- 1 CC de bicarbonate de sodium
- 150 g de sucre roux
- 70 g de noix de pécan
- 3 CS d'eau

Déroulement :

Mettre le four à préchauffer (180°C). Disposer dans le four, le chocolat en morceaux et l'eau. Dans un saladier, mélanger le beurre, la margarine et le sucre jusqu'à obtenir une pommade. Ajouter les oeufs un par un, puis le chocolat fondu. Incorporer la farine et le bicarbonate. Bien mélanger et ajouter rapidement les noix de pécan. Verser dans un moule beurré et fariné, enfourner pendant 40 min à 180°C. Le brownie est cuit quand une croûte est formée sur le dessus et que la lame du couteau ressort sèche.



7 - Muffins aux figues et au chocolat noir



Nombre de parts : 4 pièces

Cuisson : au four, 180°C, 25 min

Ingrédients :

- 1 oeuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g de margarine demi sel
- 125 g de farine
- 40 g de sucre roux
- 5 cl de lait
- 1 figue
- 20 g de chocolat

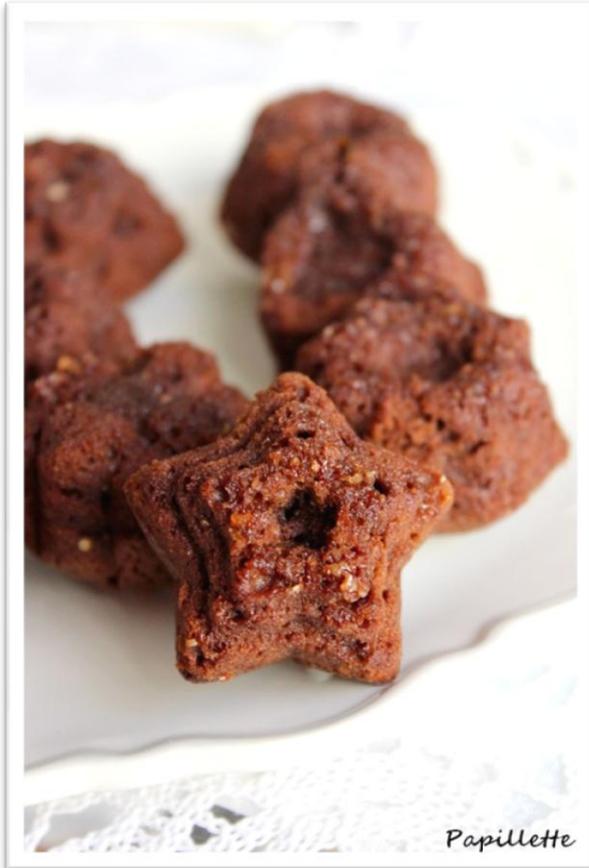
Déroulement :

Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre. Raper le chocolat et l'incorporer au mélange. Ajouter l'oeuf et le lait. Bien mélanger. Ajouter la margarine fondue. Laver et couper la figue en petits morceaux.

Incorporer au mélange. Placer les caissettes dans les moules à muffins. Remplir aux 3/4 et enfourner 25 min à 180°C.



8 - Mini-Moelleux au chocolat noir



Nombre de parts : 12 pièces

Cuisson : au four, 200°C, 9 min

Ingrédients :

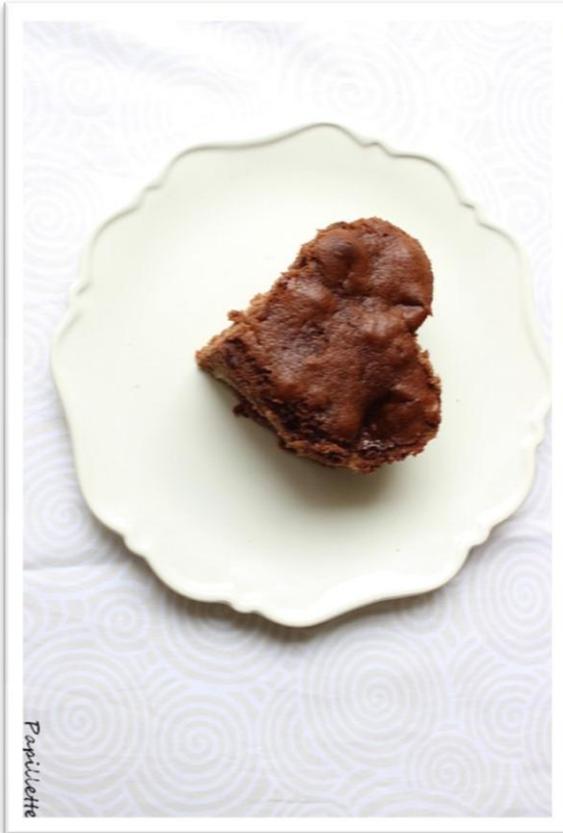
- 60 g de chocolat noir
- 40 g de margarine demi sel
- 30 g de farine
- 1 oeuf
- 50 g de sucre roux

Déroulement :

Dans un saladier, fouetter le sucre et l'oeuf jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. Incorporer la farine. Ajouter le chocolat et le beurre fondus ensemble au bain marie. Beurrer et sucrer des mini moules en silicone (type moules à chocolat). Remplir chaque moule au 3/4. Enfourner 9 min à 200°C. Laisser refroidir 10 min avant de démouler.



9 - Gâteau aux pommes et au chocolat



Nombre de parts : 8 personnes

Cuisson : au four, 180°C, 25 min

Ingrédients :

- 2 pommes (pink lady)
- 1 yaourt au bifidus
- 3 oeufs
- 100 g de margarine
- 175 g de sucre
- 225 g de farine
- 20 g de cacao en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique

Déroulement :

Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao et la levure. Dans un saladier mélanger à la fourchette, la margarine et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Ajouter les oeufs un par un puis le yaourt.

Incorporer délicatement le mélange farine/cacao/levure, à l'aide d'une cuillère en bois. Peler les pommes et couper les en 16.

Verser les pommes dans la pate et mélanger doucement. Beurrer et fariner un moule à manquer de 24 cm de diamètre. Verser la pate et enfourner 25 min à 180°C.



10 - Chocolats fourrés (à offrir)



apillette

Nombre de parts : 20 pièces

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 40 g de caramel au beurre salé à la noisette
- 8 crepes dentelles
- 20 à 30 raisins secs

Déroulement :

Faire fondre le chocolat noir et le caramel à feu très doux, dans une casserole. Ecraser grossièrement les crêpes dentelles.

Mélanger le chocolat fondu, les raisins et les crêpes dentelles. Verser dans les moules en silicone. Laisser refroidir et réfrigérer ensuite pendant 6 h.



www.papillette.com

Rejoignez moi sur facebook : [Papillette-blog](#)

ou sur twitter : [GwenPapillette](#)