

La crème chocolat style danette toute chouette

Ingrédients

- 50 cl de lait animal ou végétal
- 20 g de fleur de maïs ou, au choix,
- 1 c à soupe d'arrow-root et 2 g d'agar-agar
- 40 g de cacao en poudre non sucré
- 50 g de sucre (de canne) en poudre ou, au choix, 2 c à soupe de sirop d'agave



Mélangez la fleur de maïs, ou l'arrow-root et l'agar-agar, le cacao et le sucre ensemble dans une casserole.

Versez le lait petit à petit pour ne pas former de grumeaux

Faites chauffer sur feu moyen en fouettant constamment jusqu'à ce que :

- le mélange épaississe si vous utilisez la fleur de maïs
- le mélange commence à frémir puis laissez sur le feu doux une minute si vous utilisez l'agar-agar et l'arrow-root.

Répartissez dans 4 ramequins, laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.

Les bons biscuits au chocolat que voilà

Ingrédients pour 12 biscuits

Le biscuit

- 200g de farine
- ½ cc de levure sèche
- 80g de beurre ou d'huile d'olive douce
- 80g de sucre
- 50g d'eau

La ganache

- 200 g de chocolat au lait ou noir
- 80g de crème liquide

Pour des biscuits sans gluten, utilisez de la farine de riz. Cette recette est également excellente avec de la farine d'épeautre.

Les biscuits sans lait de vache peuvent être préparés avec de la crème végétale ou, même, 1 à 2 c à soupe de lait végétal.

1^{re} étape : le biscuit

Versez le beurre (ou l'huile), le sucre et l'eau dans une casserole.

Portez à ébullition.

Versez dans un bol et laissez refroidir.

Mélangez la farine et la levure ensemble.

Versez dessus le mélange fondu refroidi et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Formez une boule, filmez-la et réservez 2 heures au réfrigérateur.

Si vous utilisez une farine sans gluten, travaillez les mains humides, ce sera plus facile !



2^e étape :

Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur, découpez à l'emporte-pièce et déposez les biscuits sur une plaque.

Enfournez 13-15 min à 180°C.

Laissez-les refroidir à température ambiante sur une grille.

La ganache

Faire fondre le chocolat au bain marie avec la crème et mélangez à la spatule

Laissez refroidir afin que le chocolat épaississe.

A l'aide d'une cuillère, étalez du chocolat fondu sur un sablé puis posez un autre sablé dessus. Continuer jusqu'à épuisement des sablés.



Les pains au chocolat qu'on aime tant comme ça

Ingrédients

pour 8 ou 10 pains au chocolat

- 400g de farine
- 1 sachet de levure deshydratée (type brioche)
- 40g de sucre
- ½ c à café de sel
- 1 verre de lait à température ambiante
- 150g de beurre
- 1 oeuf + 1 jaune
- 200 g de chocolat en barre ou de pâte à tartiner type chocolate

Les pains photographiés ici ont été préparés avec du lait végétal et de la farine d'épeautre non hybridé, qui donne des pains très pauvres en gluten délicieux.

1^{re} étape : la pâte

Mélangez levure, farine, sel, sucre, lait, 1 oeuf. Formez une boule homogène et bien souple. Laissez lever la pâte 2 heures à température ambiante dans un bol couvert d'un torchon humide. La pâte va doubler de volume.

Pétrissez à nouveau la pâte pour former une boule. Placez 1 heure au réfrigérateur.

Si vous utilisez une farine sans gluten, travaillez les mains humides, ce sera plus facile !



Pour faciliter le feuilletage, sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit à la même température que la pâte.



2^e étape

Étalez la pâte pour former un large rectangle. Étalez de fines tranches de beurre au centre du rectangle. Pliez en 3 puis repliez en 2.

Laissez 30 minutes au réfrigérateur. Eventuellement, mettez la chocolate au frais pour qu'elle forme plus facilement des barres de chocolate.

Étalez à nouveau la pâte pour former un large rectangle. Coupez le rectangle en 8 ou 10 petits rectangles.

Posez deux barres de chocolate ou de chocolate sur les bords de chaque rectangle et roulez la pâte autour de chaque barre de chocolate, puis retournez et placez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez les pains au chocolate de jaune d'oeuf et laissez lever 1 heure pour qu'ils doublent de volume.

Préchauffez le four à 200°C et faites cuire 15 minutes environ. Baissez la température à 180°C si les pains brunissent.

Laissez les refroidir un petit peu sur une grille... et savourez !

Les plus gourmands pourront même décorer les pains avec des pépites de chocolate, comme sur la photo.