

U



Gâteaux moelleux au chocolat



Recette publiée dans les dossiers

Rencontre odelices 4



Auteur :

Barby

20 recettes publiées

Pour une vingtaine de petits gâteau

Préparation : 30 min

Cuisson : 7-8 min

Difficulté : ★☆☆☆☆

INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat (8,8 oz)
- 50 g de farine (1,7 oz, 3 c. à T + 1 c. à thé)
- 4 oeufs
- 100 g de beurre (3,5 oz, 4 c. à T)
- 25 g de sucre (0,8 oz, 1 1/2 c. à T)

PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.

Séparer les blancs des jaunes.

Hors du feu, incorporer les jaunes d'oeuf au chocolat, puis la farine et le sucre.

Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Mettre dans de petits moules à briochettes (ou muffins) et faire cuire 7 à 8 min dans le four préchauffé à 210°C pour avoir un coeur bien fondant.

Ces gâteaux sont meilleurs froids.

LIENS PARTENAIRES :

Copyright © 2002-2009 M.L. Tombini. Tous droits réservés.

Pour me contacter : marie-laure@odelices.com



Gâteau au chocolat



Savez-vous comment faire un gâteau au chocolat simple et délicieux ? Je vous propose de tester cette recette ! Ce gâteau au chocolat avait eu beaucoup du succès auprès de mes petites cousines : elles voulaient toutes les deux la recette pour la donner à leur mère !

Les blancs battus en neige lui apportent du moelleux, il n'est pas du tout sec. Les accros au chocolat pourront ajouter un nappage de chocolat ou servir avec un coulis au chocolat.



Auteur :

Odelices

1174 recettes publiées

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Difficulté : ★☆☆

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir (7 oz)
- 125 g de beurre (4.4 oz)
- 100 g de farine (3.5 oz)
- 1 sachet de levure ou poudre à pâte (10 g, 1/3 oz)
- 4 oeufs
- 200 g de sucre (7 oz)
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat. Retirez du feu puis incorporez la levure et la farine.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6, 350°F).

Dans une jatte, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez-le au chocolat.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez-les au chocolat.

Versez la préparation dans un moulé à manqué beurré et fariné (26 à 28 cm de diamètre).

Enfournez pendant 30 min. Surveillez la fin de la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir avant de démouler.

LIENS PARTENAIRES :

Copyright © 2002-2009 M.L. Tombini. Tous droits réservés.

Pour me contacter : marie-laure@odelices.com

victoria

Petits gateaux aux deux chocolats



Recette publiée dans les dossiers

Pâques



Auteur :

Odélices

1174 recettes publiées

Pour une quinzaine de petits gâteau

Préparation : 20 min

Cuisson : 8 à 10 min

Difficulté : ★★

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 75 g de sucre (2,6 oz, 0,37 tasse)
- 85 g de beurre (3 oz)
- 50 g de farine (1.7 oz, 0.4 tasse)
- 200 g de chocolat noir (7 oz)
- 1 tablette de chocolat blanc

PRÉPARATION

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C, 350°F).

Mélangez dans une jatte les oeufs entiers, la farine, le sucre puis mettre le tout au réfrigérateur.

Faites fondre le chocolat noir au bain marie avec le beurre.

Incorporez au mélange précédent, puis versez la préparation dans les petits moules à mini-muffins (par exemple), et enfoncez légèrement dans chaque petit moule un carré de chocolat blanc.

Faites cuire pendant 8 minutes environ.

Source : Emmy

Bananes chaudes au chocolat



Recette publiée dans les dossiers

Fête des mères, Rencontre odelices 6



Auteur :

Fred

2 recettes publiées

Pour 1 personne

Préparation : 2 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : ★☆☆☆☆

INGRÉDIENTS

une banane

quelques carrés de chocolat environ 5 ou 6

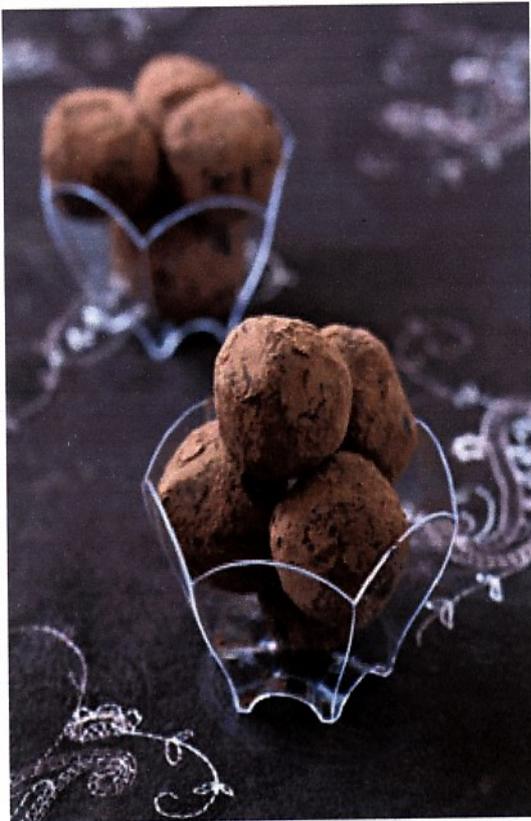
PRÉPARATION

Fendre la banane sur le côté (attention à ne pas traverser la peau en dessous au risque de perdre le meilleur pendant la cuisson)

Inverser des carrés de chocolat noir dans la fente.

Mettre au four 20 min à 100°C ou sur un barbecue en fin de braises.

Truffles marrons chocolat



Après les biscuits de Noël, place aux mignardises ! Les truffles sont les petites sucreries indispensables à Noël. Le choix vous appartient : des **truffles classiques**, des **truffles blanches** à la cannelle ou des truffles marrons-chocolat !

Recette publiée dans les dossiers

Biscuits et mignardises de Noël



Auteur :

Odélices

1174 recettes publiées

Pour une quinzaine de truffles

Préparation : 25 min

Cuisson : 5 min

Repos : 2 h

Difficulté : ★☆☆☆☆

INGRÉDIENTS

- 100 g de chocolat noir
- 60 g de beurre doux
- 120 g de crème de marrons vanillées cacao

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat en morceaux dans une casserole placée au bain-marie.
2. Remuez avec une cuillère en bois. Ajoutez peu à peu le beurre coupé en morceaux.
3. Retirez la casserole du feu, ajoutez la crème de marrons.
4. Laissez reposer environ 2 heures au réfrigérateur pour que le chocolat durcisse.
5. Formez des petites boules à l'aide d'une petite cuillère avec le chocolat refroidi et roulez-les dans le cacao en poudre.

Tarte au chocolat et aux noix de pécan

copyright ml Tombini



Recette publiée dans les dossiers

Quiches et tartes, Rencontre odelices 6



Auteur :

Bruno

11 recettes publiées

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Repos : 1 h

Difficulté : ★★☆☆

INGRÉDIENTS

1 pâte sablée

Pour la crème aux noix de pécan :

70 g de noix de pécan

70 g de beurre

70 g de sucre

2 oeufs

10 cl de crème fraîche liquide

1 cuillère à soupe de farine

Pour la ganache au chocolat :

100 g de chocolat dessert noir

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de miel

12 cl de crème fraîche liquide

1 dizaine de noix de pécan entière pour la décoration

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C

Dans un moule à tarte, mettre la pâte sablée.

Mixer les noix de pécan.

Dans une jatte, battre le beurre mou et le sucre avec un fouet. Ajouter la poudre de noix de pécan et mélanger au fouet.

Ajouter les oeufs.

Ajouter la crème fraîche et la farine.

Mettre cette crème dans le moule et faire cuire environ 20 à 30 minutes (à surveiller, arrêter la cuisson quand la crème est dorée).

Sortir du four et laisser refroidir.

Préparer la ganache:

La version de la recette originale:

Raper le chocolat dans un récipient.

Dans une casserole faire bouillir la crème et le miel. Hors du feu, Verser le mélange sur le chocolat et mélanger bien.

Ajouter ensuite le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.

La version de Bruno :

Mettre le chocolat, la crème et le miel dans une casserole à feu très doux et faire fondre le tout. Quand le mélange est bien homogène, retirer du feu et ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Mettre ensuite la ganache sur la tarte refroidie et mettre au frais. A bout d'une heure, on peut procéder à la décoration avec les noix de pécan restantes



Délice au chocolat (Pâques)



Recette publiée dans les dossiers

Rencontre odélices 3



Auteur :

Frédéric

4 recettes publiées

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : ★☆☆☆☆

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat noir (5.3 oz)
- 80 g de beurre (2.8 oz)
- 120 g de sucre en poudre (4.2 oz)
- 3 oeufs
- 75 g de farine (2.6 oz)

PRÉPARATION

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes allure faible.

Ajouter le sucre en poudre et, en remuant avec une cuillère en bois, les 3 jaunes d'oeufs un à un, puis la farine.

Battre les blancs d'oeufs en neige très ferme, en ajouter une cuillerée à la pâte et remuer vivement. Ajouter le reste des blancs en soulevant légèrement la pâte.

Verser dans un moule à manqué beurré et garni d'une rondelle de papier sulfurisé ou siliconé pour faciliter le démoulage.

Cuire à four moyen (thermostat 5, 150°C, 300°F) une vingtaine de minutes. Le gâteau doit rester moelleux au centre.

Source : d'après Tata Marie