

Complètement chocolat...

avec Julie Andrieu



Dans son dernier ouvrage, cet auteur à succès, également chroniqueuse sur Europe 1 et vraie gourmande, compile 140 recettes pour revisiter nos classiques dans le domaine du chocolat.

Brownies aux figues et aux noisettes

POUR 12 BROWNIES – PRÉPARATION : 20 MIN – CUISSON : 30 MIN

- 50 g de cacao en poudre ● 200 g de figues sèches
- 30 g de noisettes entières ● 100 g de beurre mou + 10 g pour le moule ● 100 g de sucre ● 180 g de poudre de noisettes ● 1 grosse cuil. à soupe de Maïzena ● 2 œufs
- 140 g de crème pâtissière maison (ou 1/4 de sachet pour crème pâtissière *Alsa* dilué dans 15 cl de lait)

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Beurrez un moule carré de 20 cm de côté. Coupez les figues en lamelles. Réservez. Dans un récipient de taille moyenne, fouettez le beurre avec le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré. Ajoutez les œufs un à un et mélangez bien entre chaque. Avec une spatule, incorporez la poudre de noisettes, la Maïzena et le cacao. Préparez la crème pâtissière selon les instructions et incorporez-la tiède ou froide, mais surtout pas brûlante. Ajoutez enfin les figues coupées en lamelles. Mélangez. Versez la préparation dans le moule. Parsemez de noisettes concassées et enfoncez-les légèrement. Enfourez et laissez cuire 30 min. Faites refroidir sur une grille surélevée et découpez en carrés.

Sandwich au chocolat fondant

POUR 2 PERSONNES – PRÉPARATION : 10 MIN – CUISSON : 6 MIN

- 100 g de chocolat à 70 % de cacao aux éclats de fèves ● 4 tranches de pain brioché légèrement rassis ● 2 cuil. à soupe de lait
- 25 g de beurre ● 1 cuil. à soupe de sucre glace ● 2 œufs

Dans un grand récipient, battez les œufs entiers avec le lait. Répartissez le chocolat non coupé sur deux tranches de pain brioché sans qu'il ne dépasse et couvrez avec les deux autres tranches. Pressez l'ensemble légèrement avec la paume de la main pour incruster le chocolat dans le pain. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle sur feu moyen. Passez ces « sandwichs » dans le mélange aux œufs pour bien les imbiber. Faites-les dorer 2 à 3 min sur chaque face. Retirez-les, égouttez-les sur du papier absorbant et coupez chaque sandwich en deux. Saupoudrez de sucre glace et servez bien chaud, éventuellement accompagné de glace à la vanille.

Cookies croustillants aux deux chocolats

POUR 10 COOKIES – PRÉPARATION : 10 MIN – CUISSON : 12 MIN

- 100 g de chocolat à 60 % de cacao ou un mélange de chocolat noir et blanc ● 125 g de beurre mou ● 1 cuil. à café de vanille liquide
- 150 g de cassonade ● 1 gros œuf ● 125 g de farine ● 1/2 cuil. à café de levure chimique ● 75 g de cerneaux de noix ● 1/2 cuil. à café de sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Concassez les noix et hachez le chocolat. Dans un grand récipient, fouettez le beurre avec la cassonade au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré. Ajoutez la vanille liquide et l'œuf sans cesser de fouetter. Versez la farine, le sel et la levure sur le mélange au beurre, puis amalgamez le tout avec une spatule en plastique souple. Ajoutez enfin les noix et le chocolat. Déposez des cuillères à café de cet appareil sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé en espaçant bien. Aplatissez chaque cookie avec une fourchette farinée. Enfourez pendant 12 min. Sortez la plaque du four et laissez les cookies refroidir sur une grille surélevée.

Le tourbillon de l'amour

POUR 6 PERSONNES – PRÉPARATION : 10 MIN – CUISSON : 5 MIN – REPOS : 2 H

- 200 g de chocolat à 70 % de cacao ● 1 tasse d'expresso
- 90 g de sucre glace ● 3 cuil. à soupe d'amaretto ● 70 g de mascarpone ● 3 cl de crème liquide ● 1 cuil. à café rase de cannelle en poudre ● 4 cookies au chocolat ou à la nougatine

Préparez le café et versez-le dans un récipient de taille moyenne. Lorsque le café est encore brûlant, ajoutez le chocolat en morceaux et laissez-le fondre. Lissez avec une spatule et ajoutez le sucre, la cannelle et l'amaretto. Mélangez. Répartissez la préparation dans six verres. Fouettez le mascarpone avec la crème liquide dans un petit récipient. Versez 1 cuil. de crème au mascarpone au centre de chaque verre et mélangez à l'aide d'une pointe de couteau pour créer un effet « tourbillon ». Réfrigérez au moins 2 h. Avant de servir, saupoudrez de cookies écrasés.

Le B.a-ba du chocolat, Julie Andrieu, éd. Marabout, 25 €.



PHOTOS CHARLOTTE LASCÈVE ET KARIM BAGDÉE. STYLISME SANDRA MAHUT.