

Les recettes au chocolat de la semaine !

ROSE DES SABLES EXTRA CROUSTILLANTES

Ingrédients (4 personnes) : 170g de cornflakes, 150g de chocolat noir, 100g de beurre, 50g de sucre glace

Préparation : Recouvrez la plaque du four de papier aluminium.
Faites fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre coupés en morceaux.
Hors du feu, ajoutez le sucre et mélangez. Dans un saladier, mixez très délicatement les corn flakes et la sauce au chocolat. Formez des rochers à l'aide de 2 cuillères à café ou à soupe et déposez-les sur la plaque.



Pour finir : Laissez-les refroidir à température ambiante pendant 1 heure au moins avant de les disposer sur le plat de service et faites-vous plaisir !!! hum !!

TRUFFES AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 6 personnes : 200g de chocolat, 60g de beurre, 4 c. à s. de sucre glace, 1 jaune d'œuf, du cacao amer ou poudre de cacao non sucrée

Matériel: Casserole, saladier et mini caissette en papier

Préparation: Casser le chocolat en petits morceaux. Le ramollir au bain-marie. Hors du feu, ajouter le beurre par petits morceaux. Ajouter le jaune d'œuf et le sucre glace. Mettre au froid. Rouler vite les truffes dans le cacao. Remplir les caissettes. Gardez au froid.



CHOCOLAT CHAUD GOURMAND

Ingrédients (1 personne) : 1/3 l de lait (si possible entier), 50g de chocolat noir, 1 cuillère à soupe de sucre brun, 1 bonne pincée de cannelle et quelques chamallows.

Découper le chocolat en petits morceaux. Faire chauffer le lait. Ajouter le chocolat en morceaux, le sucre, la cannelle dans le lait bouillant. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu et que la préparation soit onctueuse.

Arrêter de chauffer et continuer à remuer 1 mn au fouet pour faire mousser la préparation.

Verser dans une grosse tasse. Ajouter les chamallows et déguster pendant que les chamallows fondent !



Hum régalez-vous !