

BARRES DE CHOCOLAT PÉPITES MYRTILLE



Difficulté : 

 4 Personnes

Ingrédients

300g de chocolat noir, lait ou blanc
3g de Mycryo® ou 3g de beurre
30g de Pépites Myrtille
20g d'amande

Préparation

Disposer les Pépites Myrtille et les amandes dans le moule à l'avance. Faire fondre le chocolat au bain-marie à 45°C.

Une fois le chocolat à 45°C, le refroidir jusqu'à 34°C dans un saladier rempli d'eau froide, si vous utilisez du Mycryo. Si vous utilisez du beurre, il faut refroidir le chocolat jusqu'à 32°C.

Ensuite, incorporer et mélanger soit le Mycryo® soit le beurre.

Le chocolat est prêt à l'emploi. Étaler le chocolat délicatement dans le moule en s'aidant d'une spatule pour bien l'étaler.

Laisser refroidir et durcir dans un endroit bien sec et frais (10-15 min à 5°C).

Décoller les barres de chocolat et déguster.



MUG CAKE COEURS D'ORANGE



Difficulté : 

 2 personnes

Ingrédients :

40 g de coeurs d'orange
100 g de chocolat (noir ou lait ou blanc)
30 g de beurre
40 g de sucre
2 œufs
4 cl de lait
30 g de farine de blé, riz, maïs...
1 petite pincée de sel



Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes (45 secondes).

Remuer puis ajouter le sucre et les œufs. Remuer de nouveau.

Ajouter le lait puis lisser.

Ajouter la farine et la petite pincée de sel. Bien mélanger.

Ajouter les coeurs d'orange puis bien mélanger.

Mettre au micro-ondes pendant 45 secondes pour un coulant ou 1min30 pour un bon moelleux au chocolat.

Bonne dégustation !

BOUCHÉE CHOCOLAT PÂTE D'ORANGE



Difficulté : 

 3 personnes

Ingrédients :

2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
100 g de poudre d'amande
20 g sucre de canne
20 g fécule de maïs
1 zeste orange
200 g chocolat noir
50 g flocons de riz
2 càs d'huile de pépin de raisin
200 g de pâte d'orange



Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.

Pour la base du biscuit, mélanger les œufs, les jaunes d'œufs, la poudre d'amande, le sucre de canne et la fécule de maïs énergiquement à l'aide d'une spatule.

Verser le tout dans des moules à muffins puis faire cuire une vingtaine de minutes à 180 °C.

Ensuite, tartiner la pâte d'orange sur la base et laisser reposer 4 heures au congélateur.

Pour l'enrobage, faire fondre au bain-marie le chocolat et ajouter l'huile de pépin de raisin. Incorporer-y les flocons de riz.

Pour le montage, planter des petits cure-dents dans vos petits biscuits sortant du congélateur et les tremper dans l'enrobage. Déposer sur une grille et laisser refroidir (20 min à 5 °C au réfrigérateur).