Pépites gourmandes

Par Jalila CHIQUET

QUELLE QUE SOIT SA COULEUR, **LE CHOCOLAT SE SAVOURE BRUT OU FONDU**, ET SE DÉCLINE DANS DE NOMBREUSES RECETTES.

VOTRE RENDEZ-VOUS
de la semaine



Son grand-père était chocolatier à Lyon, l'on peut donc dire que Victoire Finaz est tombée dans cette marmite dès son plus jeune âge ! Après des études en psychologie et une thèse sur cette fève précieuse, la jeune femme s'épanouit désormais en tant que chocologue, un métier qu'elle invente en 2006, qui se trouve à mi-chemin entre la psychologie et le cacao. Outre les ateliers et dégustations qu'elle anime auprès de professionnels et d'amateurs, elle crée de délicieux chocolats et de succulentes pâtes à tartiner, disponibles dans sa boutique parisienne ou en ligne sur www.lescarresvictoire.com. Elle propose aussi recettes et astuces dans son ouvrage, *Chocolat, l'art de la chocologie et de la dégustation*.

ASTUCE pour une dégustation réussie

Choisir un endroit calme, lumineux et à température ambiante. Allez-y **crescendo**, du plus doux au plus corsé.
Clarifier les papilles et diversifier les arômes avec une petite gorgée d'eau entre deux dégustations.
Observer le chocolat, s'il est lisse et brillant, c'est qu'il est d'une fraîcheur incontestable.

TARTE
saupoudrée de sarrasin torréfié



GAUFRES
nappées de sauce caramel et cannelle



MARIE BRIZARD POUR LES 3 RECETTES

CRÊPES
torsadées



EN BREF

«C'est tout chocolat» au salon de Saint-Just-Saint-Rambert, en Rhône-Alpes, où s'expose une trentaine d'artisans répartis dans deux espaces, dont le village médiéval. L'occasion pour eux de travailler cette matière sous vos yeux gourmands et, pour vous, d'apprécier le cacao dans un cadre historique. Du 15 au 17 novembre. www.cesttoutchocolat.fr ; tél. 04 77 96 08 69.





TARTE
saupoudrée de sarrasin torréfié

Pour 6 personnes – difficulté
coût € – 25 min – 10 min – 6 h

Pâte ● **30 g de chocolat noir à 70 % de cacao** ● **85 g de sucre glace** ● **125 g de beurre ramolli** ● **25 g de poudre d'amande** ● **sel** ● **1 demi-gousse de vanille** ● **1 œuf** ● **210 g de farine** ● **200 g de sarrasin bio complet**
Ganache ● **180 g de chocolat noir à 70 %** ● **250 g de crème entière 35 % mg** ● **10 g de miel** ● **10 g de beurre demi-sel**

1 Pâte. Faire fondre 20 g de chocolat. Mélanger le sucre et le beurre, et tamiser la poudre d'amandes, avec une pincée de sel et la vanille. Incorporer l'œuf, la farine, et le chocolat fondu. Pétrir à la main délicatement, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène, et former une boule. Filmer et mettre au frais pendant 4 h.
2 Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler finement la pâte, entre deux feuilles de papier sulfurisé, en formant un disque. Détailler un cercle de 25 cm de diamètre. Piquer la pâte et étaler des billes de cuisson afin d'éviter qu'elle ne gonfle. Enfourner 10 min. Laisser refroidir. Puis, à l'aide d'un pinceau, chablonner l'intérieur avec 10 g de chocolat fondu. Réserver à température ambiante.
3 Étaler le sarrasin sur une plaque chemisée, et enfourner à 150 °C (th. 5). Une fois doré, saupoudrer la moitié sur le fond de la tarte.
4 Ganache. Faire fondre le chocolat. Mélanger la crème et le miel, puis faire bouillir, puis verser cette préparation en 3 fois sur le chocolat. Remuer de manière énergique. Ajouter le beurre et mixer quelques secondes pour obtenir une préparation lisse et brillante.
5 Couler la ganache sur le fond de tarte. Laisser reposer 2 h à température ambiante. Saupoudrer avec le reste de sarrasin.

NOUVEAUTÉS

La marque se positionne en faveur d'une culture équitable et responsable du cacao, et propose à ses clients et à ses producteurs de délicieuses tablettes, au juste prix.

● 1,19 €, 100 g. Chez Lidl.



À la fois fondante et croustillante avec 53 % de fruits secs, au bon goût de noisettes et d'amandes, cette pâte à tartiner va en faire succomber plus d'un !

● 10,50 €, 190 g. De Neuville. Dans les boutiques.



Irrésistible, cette nouvelle saveur de cœur fondant au caramel salé, enrobé de chocolat au lait. Orange va vous piéger dans ses redoutables filets, saurez-vous résister à cette tentation gourmande ?…

● 4,79 €, 400 g. M&M's. En GMS.



Pour sa nouvelle création, Pascal Pochon s'inspire de la belle ville de Saint-Malo, de ses goélands et de Chateaubriand, grand écrivain malouin. Un pur délice chocolaté.

● 8,50 €, 35 g. Écrin de plume Malouine. www.chocolat-thermesmarins.com





CRÊPES
torsadées

Pour 10 crêpes – difficulté
coût € – 15 min – 4 min – 1 h

● **40 g de chocolat noir à 70 % de cacao** ● **50 g de beurre** ● **4 œufs** ● **250 g de farine** ● **40 g de sucre fin** ● **1 pincée de sel** ● **50 cl de lait demi-écrémé** ● **2 cs de vieux rhum** ● **1 sachet de sucre vanillé**

1 Sortir à l'avance le lait du réfrigérateur. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Faire fondre le beurre. Fouetter les œufs dans un bol. Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, et le sel. Incorporer les œufs, puis le beurre fondu. Ajouter progressivement le lait en battant à l'aide d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Verser enfin le rhum.
2 Séparer la préparation dans deux saladiers. Incorporer, dans l'un des saladiers, le chocolat fondu. Laisser reposer les deux appareils pendant 1 h à température ambiante.
3 Verser 3 louches de l'appareil blanc dans un flacon verseur et 3 louches d'appareil chocolaté, dans un deuxième flacon. Réserver les deux saladiers à côté.
4 Beurrer une poêle et la chauffer à feu vif. Verser dans la poêle l'appareil chocolaté en formant une spirale qui s'élargit en tournant (laisser au moins 1 cm entre les spirales). Attendre 1 min que la préparation soit saisie dans la poêle. Puis verser à l'aide d'une louche l'appareil blanc au-dessus de la spirale pour couvrir la totalité et former un joli disque au fond de la poêle. Laisser dorer la crêpe, puis la retourner. Réserver sur une feuille de papier d'aluminium. Renouveler et répéter l'opération jusqu'à épuisement. Déguster avec l'accompagnement de votre choix.

LES TROIS RECETTES SONT EXTRAITES DU LIVRE "CHOCOLAT, L'ART DE LA CHOCOLOGIE ET DE LA DÉGUSTATION", DE VICTOIRE FINAZ, AUX ÉDITIONS MANGO.



GAUFRES
nappées de sauce caramel et cannelle

Pour 4 personnes – difficulté
coût € – 45 min – 10 min – 4 h

Crème ● **1 gousse de vanille** ● **20 cl de crème liquide entière 35 % mg** ● **1 bâton de cannelle**
Caramel ● **180 g de sucre semoule blanc** ● **110 g de beurre demi-sel** ● **2 pincées de fleur de sel** ● **20 cl de crème liquide 35 % mg**
Pâte ● **60 g de chocolat noir à 70 % de cacao** ● **120 g de lait entier** ● **50 g sucre semoule** ● **2 g de sel** ● **130 g de beurre** ● **110 g de farine** ● **3 blancs d'œuf** ● **10 g de poudre de cannelle**

1 Crème. Fendre et gratter la gousse de vanille pour en extraire les graines. Porter à ébullition la crème et ajouter les graines et la gousse. Au bout de 5 min, ajouter le bâton de cannelle. Après 5 min, éteindre le feu, couvrir et laisser infuser environ 1 h. Retirer le bâton de cannelle, filtrer dans un saladier. Filmer au contact et mettre au frais pendant 3 h, puis la fouetter.
2 Caramel. Dans une casserole à fond épais, verser le sucre, le beurre, la fleur de sel et un peu d'eau. Laisser cuire à feu moyen en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. Le mélange devient mousseux et se colore. Une fois que le caramel est formé, retirer du feu et verser la crème petit à petit. Porter à ébullition le mélange à feu vif, et réserver.
3 Pâte. Faire fondre le chocolat noir. Dans une autre casserole, porter à ébullition le lait, le sucre, le sel et le beurre, puis verser un tiers du mélange sur le chocolat. Remuer énergiquement à la maryse. Verser le restant de la même manière, et ajouter la farine. Monter les blancs en neige, et les ajouter délicatement à la préparation. Cuire la pâte dans un gaufrier 4 min. Servir avec la crème et le caramel. Saupoudrer de cannelle.

Difficulté – coût – préparation – cuisson – repos – réfrigération

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.