LE JOURNAL DES FEMMES
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : Hiver 2018 - 2019
Page de l'article : p.1,110,111,...,1
Journaliste : EMILIE LESUR

LE JOURNAL DES FEMMES

NOUVEAU

HIVER 2018/2019

POLYAMOUR
S'AIMER
SANS COMPTER

CADEAUX
105 IDÉES
BLUFFANTES

FONDUS DE CHOCOLAT
LES RECETTES FESTIVES
DES CHEFS

CHEVEUX
TOUT ROUX,
TOUT FLAMME

INSTAGRAM
JE POSTE
DONC JE SUIS ?

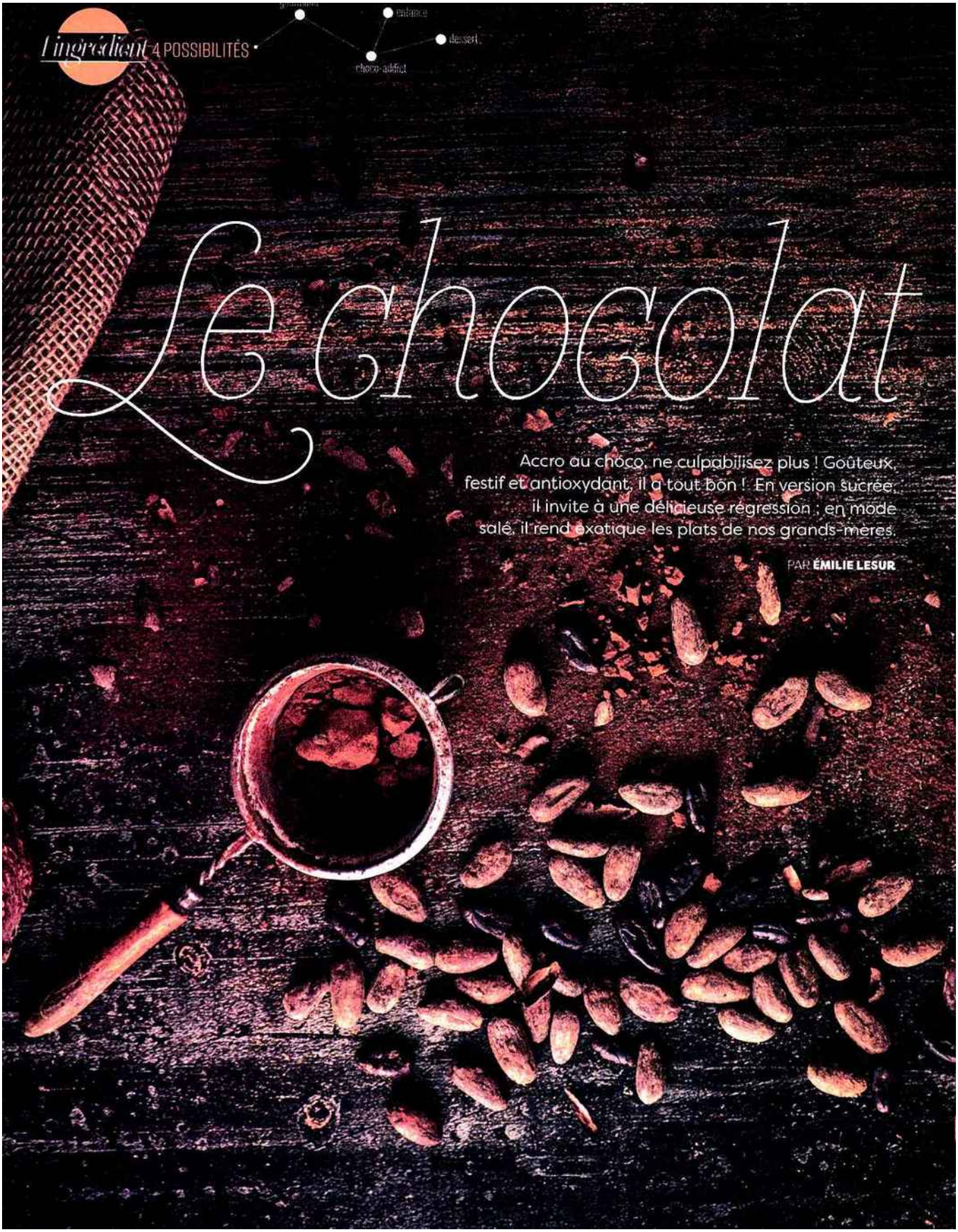
1, 2, 3 BOULOTS
LES NOUVELLES
WORKING GIRLS

: 5,50 FS
LUX. : 3,30 €

PARTAGER
SES AMOURS, SA VIE, SON JOB

LA MAGIE DE
L'ÉCONOMIE
SOLIDAIRE
TOP POUR
MON BUDGET
ET LA PLANÈTE

Tous droits réservés à l'éditeur



Le chocolat

Accro au choco, ne culpabilisez plus ! Goûteux, festif et antioxydant, il a tout bon ! En version sucrée, il invite à une délicieuse régression ; en mode salé, il rend exotique les plats de nos grands-mères.

PAR **ÉMILIE LESUR**

Tous droits réservés à l'éditeur

1 *Recette extraite de* Le Larousse des desserts, *de Pierre Hermé, Larousse, 29,95 €.*

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

POUR 8 PERSONNES

800 g de crème bavaroise
300 g de chocolat noir
400 g de crème anglaise
300 g de biscuits à la cuillère

Pour le sirop
10 cl d'eau
120 g de sucre en poudre
10 cl de rhum ou de Grand Marnier
30 g de chocolat noir

Crème bavaroise
Pour 500 g de crème
2 feuilles de gélatine
250 g de crème anglaise à la vanille
250 g de crème liquide

Crème anglaise à la vanille
Pour 500 g de crème
2 gousses de vanille
15 cl de lait frais entier
20 cl de crème liquide
4 jaunes d'œufs
85 g de sucre semoule

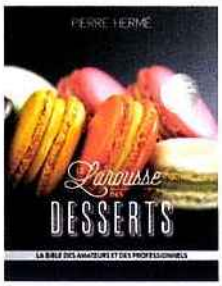
1. Préparez d'abord la crème bavaroise au chocolat. Faites fondre doucement le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes, et ajoutez-le à la crème bavaroise en mélangeant bien. Laissez refroidir.
2. Préparez la crème anglaise et gardez-la au frais pendant que vous préparez le reste de la garniture.
3. Préparez le sirop de trempage : faites bouillir l'eau et le sucre en poudre dans une petite casserole. Laissez tiédir avant d'ajouter le rhum (ou le Grand Marnier).
4. Imbibez un à un les biscuits à la cuillère avec le sirop tiède et tapissez-en le fond et les côtés d'un moule à charlotte de 22 cm de diamètre.
5. Versez avec précaution la crème bavaroise au chocolat dans le moule et placez au réfrigérateur quatre heures.
6. Pour démouler la charlotte, passez le moule rapidement sous l'eau chaude avant de le retourner sur un plat.
7. Avec un couteau économe, découpez des copeaux de chocolat noir et parsemez-les sur le dessus de la charlotte.
8. Servez avec la crème anglaise

Crème bavaroise

1. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un grand bol avec beaucoup d'eau froide, rincez-les et égouttez-les. Dans un autre récipient, préparez la crème anglaise à la vanille. Juste après l'avoir filtrée au-dessus d'un bol, lorsqu'elle est encore chaude, ajoutez la gélatine en remuant pour la dissoudre complètement.
2. Plongez le bol contenant la crème anglaise dans un grand récipient rempli de glaçons et remuez jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.
3. Incorporez la crème fouettée.
4. Soulevez délicatement la préparation à l'aide d'une spatule. Utilisez aussitôt.

Crème anglaise à la vanille

1. Ouvrez les gousses de vanille en deux et grattez les graines. Mettez les gousses et les graines dans une casserole ; ajoutez le lait et la crème ; portez à ébullition, puis laissez infuser 10 minutes. Filtrez.
2. Dans un grand bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pendant trois minutes, puis, le lait vanille progressivement, en remuant.
3. Versez le tout dans la casserole et cuire la crème sur feu moyen, sans cesser de la travailler à la spatule ou à la cuillère en bois, jusqu'à 83 °C (en évitant surtout d'atteindre l'ébullition). Puis retirez-la du feu et tournez-la très lentement pour qu'elle soit parfaitement onctueuse. Elle est alors « à la nappe » : un doigt passé sur la spatule y laisse sa trace.
4. Filtrez-la à l'aide d'une passoire fine posée au-dessus d'un grand bol.
5. Plongez immédiatement le bol dans un récipient rempli de glaçons : la crème, dont la cuisson est ainsi interrompue, se conserve mieux.
6. Laissez-la refroidir, en la remuant de temps en temps, puis réservez-la 24 h au réfrigérateur.



GMVOZD - PRESSE

Tous droits réservés à l'éditeur

2 *Recette extraite de Gibier, de Bruno Doucet. Éditions de La Martinière, 49 €.*

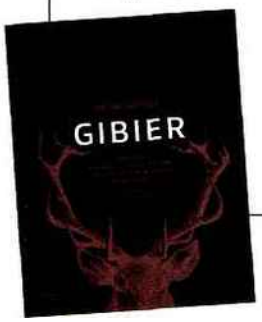
CIVET DE SANGLIER DE MA GRAND-MÈRE ANDRÉE

POUR 4 PERSONNES (EN PLAT ET EN CONSERVE)
1,5 kg d'épaule de sanglier coupée en cubes de **70 g** chacun environ

Pour la marinade du sanglier
4 gousses d'ail
200 g d'oignons
400 g de carottes
½ tête d'ail coupée en 2
200 g d'échalotes
1 branche de thym
1 feuille de laurier
12 grains de poivre noir
6 grains de poivre blanc
4 baies de genièvre
Clous de girofle
1,5 l de bon vin rouge corsé
30 cl de jus de sanglier ou jus de volaille
1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide
20 g de beurre
Sel, poivre du moulin

Pour la finition de la sauce
3 cuillères à soupe de sang
10 g de chocolat sans sucre à 70 %
20 g de beurre

Garniture
200 g de champignons de Paris
120 g de lardons fumés
20 g de beurre
1 cuillerée à café d'huile
Sel, poivre

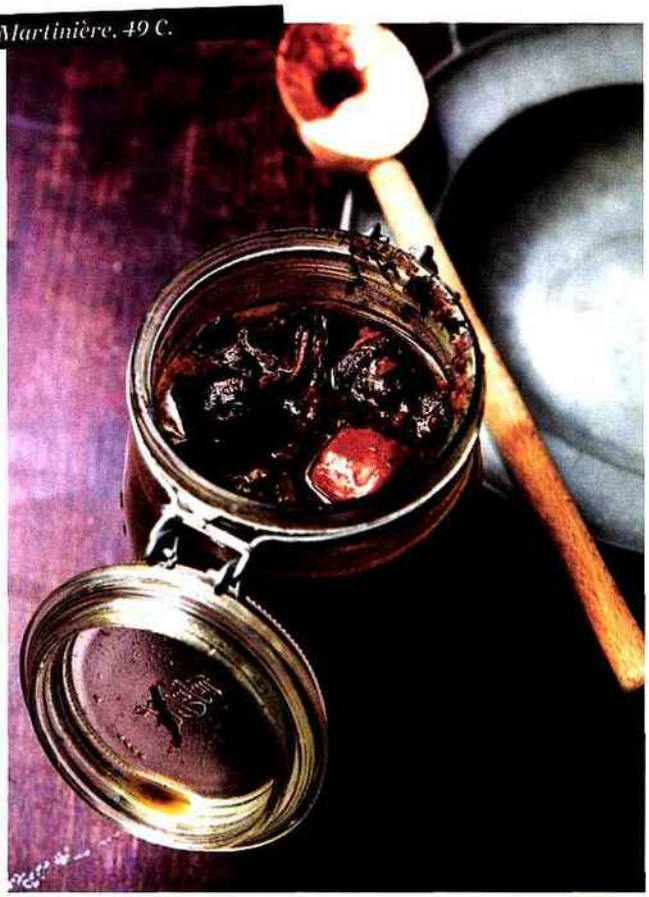


L'avant-veille

1. Mettez la viande à mariner.
2. Dans un grand récipient, posez le sanglier, les oignons coupés en 6, les carottes taillées en rondelles, les gousses d'ail écrasées non épluchées, les échalotes, le thym, le laurier, les grains de poivre, les baies de genièvre et les clous de girofle.
3. Couvrez de vin rouge à hauteur et laisser mariner 36 à 48 h.

La veille

1. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
2. Égouttez le sanglier et la garniture aromatique en séparant bien les deux.
3. Dans une cocotte en fonte allant au four, faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'arachide (assez chaude). Assaisonnez les cubes de sanglier de sel et de poivre du moulin, puis faites colorer ces derniers dans la cocotte sur toute leur face entre 6 à 10 min.
4. Retirez le sanglier de la cocotte, dégraissez, puis mettez la cocotte sur un feu doux. Ajoutez le beurre et la garniture aromatique bien égouttée et faites suer une dizaine de minutes environ. Posez les cubes de sanglier, faites suer 4 min puis déglacer avec le vin rouge de la marinade. Ajoutez le jus de sanglier, portez à ébullition, couvrez avec un couvercle, puis enfournez à 140 °C (th. 4-5). Laissez cuire au moins 2 h 30.
Vérifiez la cuisson du sanglier : les morceaux doivent être fondants.
5. Retirez le sanglier de la cocotte et réservez.



6. Passez la sauce au chinois dans une casserole, portez à ébullition, puis faites réduire la cuisson environ d'un quart. Réservez.

Préparation de la garniture

1. Coupez la partie terreuse des champignons de Paris. Lavez-les et coupez-les en 6. Faites cuire à la poêle avec une noisette de beurre. Salez et poivrez.
2. Faites blanchir les lardons, refroidissez-les et égouttez-les. Faites les sauter à la poêle avec une cuillerée à café d'huile puis égouttez-les sur un linge absorbant.
3. Portez la sauce à ébullition.
4. Retirez la casserole de sauce du feu, incorporez le sang et le carré de chocolat. Remuez bien à l'aide d'une spatule en bois.
5. Montez la sauce avec 20 g de beurre, rectifiez l'assaisonnement et versez-la sur la viande. Quand le sang est incorporé dans la sauce, elle ne doit plus bouillir pour éviter la formation de grumeaux.
6. Au moment de servir le civet, veillez à ce que viande et garniture soient chaudes. Déposez la viande dans un plat de service. Ajoutez la garniture aromatique sur la viande et servez aussitôt.
Le reste de ce plat pourra être mis en conserve : dans des bocaux de 1,5 l fermés hermétiquement, passés à l'autocuiseur à 95 °C durant 2 h 30 pour stériliser le civet, puis entreposés dans un endroit sec (cave ou cellier).

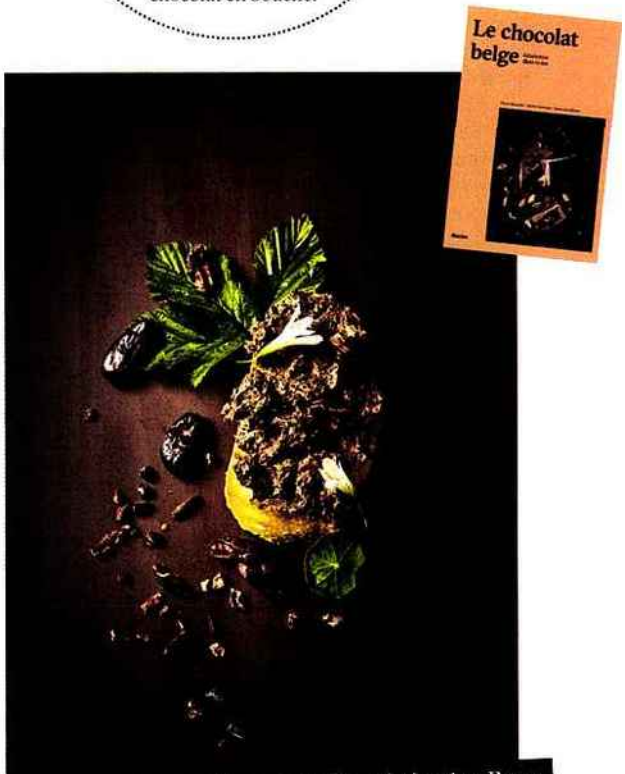
Tous droits réservés à l'éditeur

À FEUILLETER

1. 100 degrés 5, de Patrick Roger. Éditions de l'Épure, 190 €.
2. Le Gâteau au chocolat, dix façons de le préparer, d'Anthime Bucquet. Éditions de l'Épure, 8 €.
3. Desserts pour les Nullissimes, d'Émilie Laraison. First Éditions, 18,95 €.
4. Chocolat, de Victoire Finaz. Mango, 24,95 €.
5. Devenez l'expert mondial du gâteau au chocolat, de Michel & Augustin. Marabout, 10 €.
6. Chocolat facile et gourmand, de Sophie Dudemaine. Éditions de La Martinière, 24,90 €.
7. Cartonner en cuisine !, d'Hervé Palmieri. Solar, 14,90 €.

FORASTERO

Facile à faire pousser, cette variété de cacao représente 80 % de la production mondiale. On la trouve principalement au Brésil, en Afrique et dans quelques îles d'Asie du Sud-Est. Ses fèves sont appréciées en confiserie pour leurs saveurs acides et corsées. La règle d'or d'une bonne dégustation : laissez fondre le chocolat en bouche.



3 *Recette extraite de* Le Chocolat belge, génération Bean to Bar, *de Pierre Marcolini. Éditions Racine, 29,95 €.*

MA PÂTE À TARTINER SALÉE

POUR L'ÉQUIVALENT D'UN GRAND POT À CONFITURE

10 g de beurre de cacao
100 g de grué de cacao fraîchement torréfié
200 g de tapenade d'olives noires
Piment d'Espelette
Sel, poivre du moulin
ou de Grand Marnier
30 g de chocolat noir

1. Faites chauffer le beurre de cacao dans une casserole. Porter à 70 °C.
2. Mixez avec le grué de cacao pour obtenir une consistance de type pesto.
3. Mélangez intimement avec la tapenade.
4. Assaisonnez à l'envi avec du piment d'Espelette, du sel et du poivre.

LE COMPTE INSTAGRAM À SUIVRE

@lechocolatdanstousnosetats
Voilà un compte qui met l'eau à la bouche... Anne et Caroline Debbasch ont lancé il y a quelques années un blog « sensoriel » dédié au chocolat. Sous forme de desserts, bonbons, boissons ou pâtes à tartiner, le cacao se décline aussi sur leur Instagram rassemblant près de 24 000 choco-addicts. Envie d'un délice cacaoté ? Les sœurs chocolat ont un carnet d'adresses bien rempli, contactez-les de notre part !

Tous droits réservés à l'éditeur

4 *Recette extraite de* Tout Michalak, *de Christophe Michalak. Éditions Gründ, 39,95 €.*

SAINT-HONORÉ AUX TROIS CHOCOLATS

POUR 4 PERSONNES

Pour la crème de base
170 g de crème liquide (35 % MG)
30 g de miel de fleurs

Pour la chantilly au chocolat blanc
70 g de crème de base
75 g de chocolat blanc
150 g de crème liquide

Pour la chantilly au chocolat au lait
70 g de crème de base
75 g de chocolat au lait (40 % cacao)
150 g de crème liquide

Pour la chantilly au chocolat noir
70 g de crème de base
40 g de chocolat noir
110 g de crème liquide

Pour la finition
4 sablés bretons
200 g de pâte à tartiner maison
12 mini-choux
100 g de céréales enrobées de chocolat

Préparation des chantillys chocolat blanc, lait et noir

1. Dans une casserole, faites bouillir la crème et le miel.
2. Divisez cette crème de base en trois, soit 3 × 70 g.
3. Versez 70 g de crème de base sur le chocolat blanc préalablement fondu. Ajoutez la crème liquide et mixez.
4. Versez 70 g de crème de base sur le chocolat au lait préalablement fondu. Ajoutez la crème liquide et mixez.
5. Versez 70 g de crème de base sur le chocolat noir préalablement fondu. Ajoutez la crème liquide et mixez.
6. Stockez les trois chantilly une nuit au réfrigérateur.

Finition

1. Déposez sur chaque sablé breton 1 cuillerée à café de pâte à tartiner maison.
2. Montez séparément au fouet les 3 chantillys.
3. Dressez chaque chantilly dans une poche en plastique, coupez le bout.
4. Versez le contenu des trois poches de chantilly blanc, au lait et noir dans une grande poche munie d'une grosse douille cannelée.
5. Garnissez les mini-choux de cette chantilly.
6. Posez 3 choux sur chaque sablé et dressez dessus la chantilly aux 3 chocolats. Décorez de billes de céréales au chocolat noir.
7. Sortez du réfrigérateur 5 min avant de déguster.

LE CUIRE ET LE DÉGUSTER *1.* Chianti, Mario Primo, 6,95 €. | *2.* Trois moules sapins en chocolat, Mastrad, 10 €. | *3.* Pandoro, Motta, 750 g, 10 €. | *4.* Râpe coupe large, Microplane, 28,95 €. | *5.* Trois moules boules avec supports et poches à douilles, Scrapcooking, 12,50 €. | *6.* Thé Mon petit chocolat, Dammann Frères, 6 € les 100 g. | *7.* Thermomètre digital de cuisine, Mathon, 19,99 €. | *8.* Poudre Gula Java-Cacao, Amanprana, 16,50 € le pot de 390 g. | *9.* Champagne Cuvée Rosé, Laurent-Perrier, 80 €. | *10.* Foie gras d'oie du Sud-Ouest, Comtesse du Barry, 19,90 € les 70 g. | *11.* Tablette de 5 betteraves, CoCasse, 4,49 € la tablette. | *12.* Champagne Sonate, en biodynamie, Fleury, 69 €

3 QUESTIONS À ARNAUD RAGOT

Maître chocolatier chez Lindt & Sprüngli

Quelle est la meilleure façon de déguster le chocolat ?
En le croquant, bien évidemment, pour apprécier pleinement la multisensorialité de sa texture (fondant, croquant, croustillant), la finesse de son grain... Au niveau organoleptique, la chaleur de la bouche fait fondre le chocolat de parfaite manière et, combinée à l'action mécanique de la mastication, elle permet d'en développer tous les arômes en bouche... Déguster du chocolat, c'est avant tout utiliser ses cinq sens.

La technique parfaite pour faire fondre du chocolat c'est...
Au bain-marie, en remuant régulièrement jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu et que l'on obtienne une texture lisse.

Dans la gamme Lindt à Cuisiner, quel est votre chocolat préféré ?
Lindt à Cuisiner 70 % Cacao Intense, aussi bon à croquer qu'à pâtisser. C'est la première tablette de chocolat à cuisiner affichant un taux de cacao à 70 %. Très poudré, il apportera à vos desserts des notes grillées et de fruits secs.

Tous droits réservés à l'éditeur