

## Les fondants à coeur

### Pour 6 personnes :

- 150 g de chocolat noir en carrés
- 40 g de sucre en poudre
- 175 g de beurre + 10 g pour les moules
- 1 œuf + 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau

Préparation : 15 min

Cuisson : 8 min

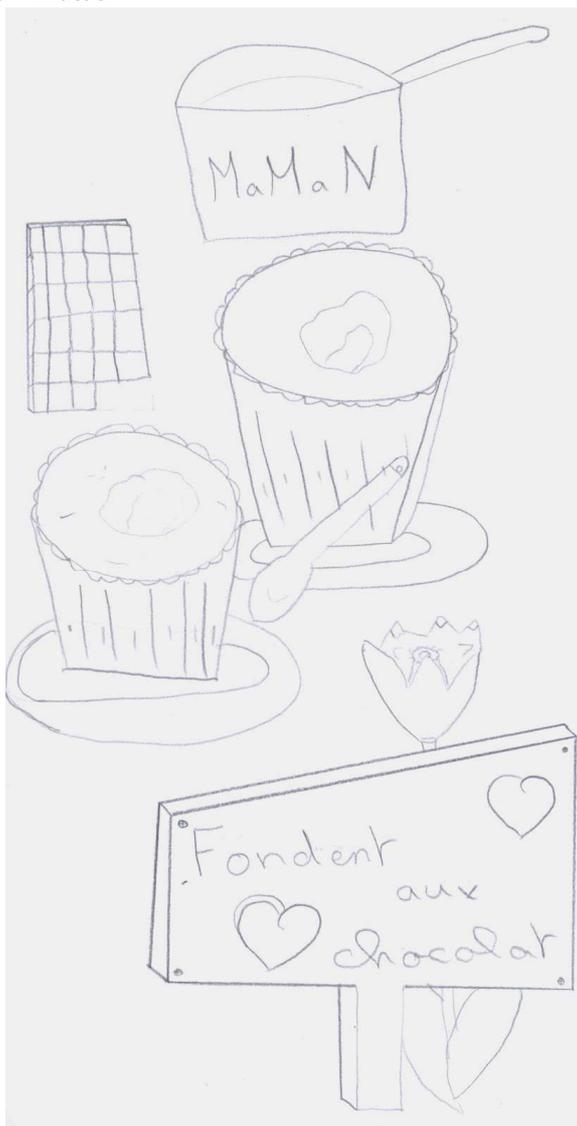
### Ustensiles :

- 6 petits moules ronds
- 1 casserole
- 1 saladier
- 1 fouet électrique

- Beurrer l'intérieur des moules. Faire fondre à feu doux le chocolat dans une casserole avec l'eau.
  - Ajouter le beurre dans la casserole, le laisser fondre en mélangeant, puis retirer la casserole du feu.
- Fouetter les œufs et le sucre en poudre dans un saladier.
- Verser la crème au chocolat dans le saladier et bien mélanger.
  - Verser ensuite cette crème dans les moules et mettre à cuire les fondants au four, à 210 °C (Th. 7) pendant 8 minutes.

### *Idée gourmande :*

Ajouter une framboise  
au fond des moules !



## La mousse au chocolat

Pour 4 personnes :

- 160 g de chocolat noir pâtissier à 60% de cacao, cassé en petits morceaux
- 4 œufs, jaunes et blancs séparés
- sel

☆☆ Facile

🕒 20 min + 5 min

❄️ 2 heures

- Mettre les morceaux de chocolat dans le saladier, puis poser ce dernier sur une casserole d'eau frémissante (le saladier doit toucher l'eau). Faire fondre le chocolat en remuant. Oter du feu et laisser tiédir quelques minutes.
- Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les jaunes au chocolat fondu, puis ajouter délicatement les blancs en neige, en soulevant la masse à la spatule.
- Verser la mousse au chocolat dans quatre coupelles individuelles, et réfrigérer au moins 2 h avant de servir.



## Les fraises

### Ingrédients pour 4 personnes :

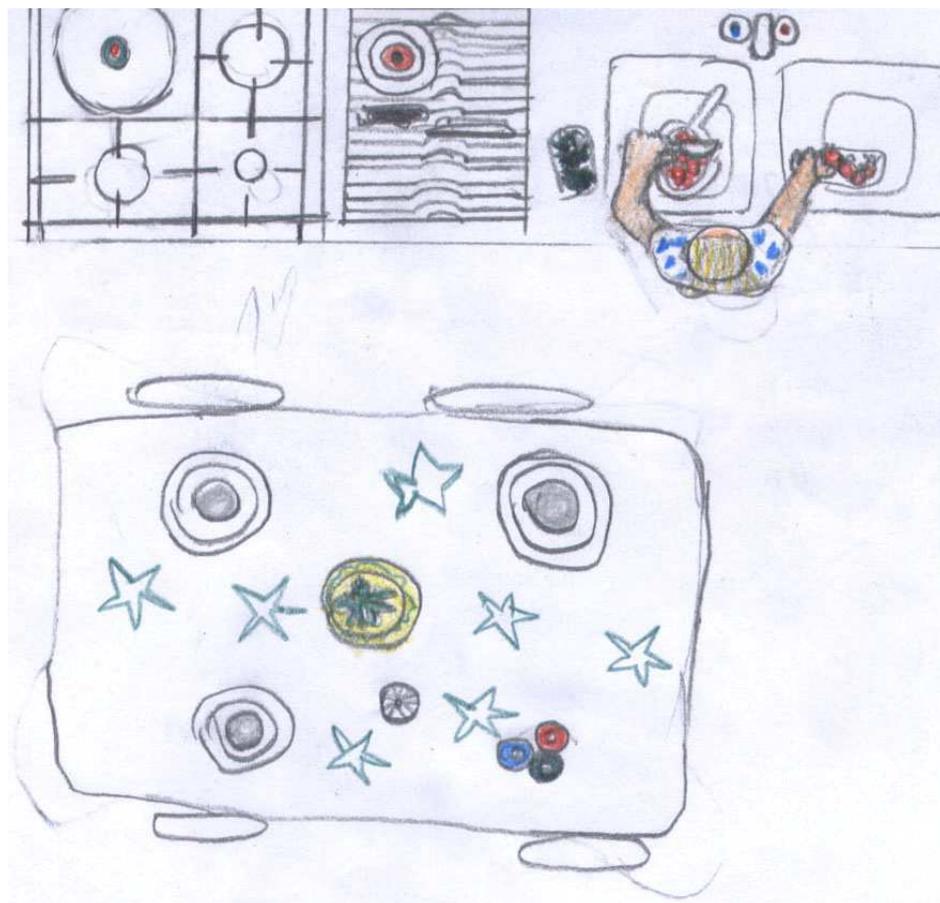
- 1 Kg de fraises

### *En option :*

- du sucre

- de la chantilly

- Laver les fraises: Plonger les fraises dans de l'eau fraîche et les égoutter de suite dans une passoire.
- Equeuter les fraises.
- Retirer le pédoncule avec un petit couteau ou avec le pouce et l'index.
- Repartir les fraises dans quatre petits bols et les déguster nature ou nappées de sucre ou de crème chantilly !



## Trifle de poire au chocolat

### Ingrédients pour 10 verres :

- 4 grosses poires bien mûres
- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao
- ½ cuill. à c. de cannelle en poudre
- 4 dL de lait
- 80 g de sucre

### Ustensiles :

- 1 casserole large
- 1 cuillère en bois
- 1 linge propre
- 10 verres d'au moins 15 cL

### Préparation et cuisson : 15 min + 2h

- A l'avance : coupez en quatre, pelez et épépinez les poires ; coupez-les en dés. Chauffez 4 dL d'eau et le sucre dans une casserole. Plongez-y les dés de poire sur feu vif. Au premier bouillon, baissez le feu, cuisez 1 min à minibouillons. Egouttez ; séchez sur le linge.
- En même temps : posez le chocolat en une seule couche au fond de la casserole, sur feu très doux. Dès qu'il est mou à cœur, versez doucement le lait, sans cesser de tourner ; chauffez en tournant jusqu'à obtenir une sauce lisse un peu épaisse. Ajoutez la cannelle.
- Assemblez : Répartissez les dés de poire dans les verres. Versez dessus la sauce encore chaude ou tiède. Placez au frigo au moins 2 heures, le temps que la sauce refroidisse et épaississe encore.

### *Astuces :*

- Pour ajouter une texture croquante, mêlez aux poires et au chocolat, dans le verre, des morceaux de meringue ou des noisettes concassées brièvement blondies à la poêle sans gras.
- Ajoutez un parfum en utilisant du chocolat noir à l'orange.

