



MOUSSE AU CHOCOLAT DÉCADENTE

(pour 4 à 6 personnes)

- 200 g (7 oz) de chocolat noir à 72 %, coupé en petits morceaux
- 500 ml (2 t) de crème à 35 %
- Framboises fraîches, pour servir

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser refroidir.
2. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention de pics.
3. Avec une spatule, ajouter le chocolat fondu à la crème fouettée.
4. Verser dans des coupes à dessert et mettre au réfrigérateur au moins deux heures. Servir avec des framboises fraîches.

TRUFFES À LA VANILLE

(donne environ 60 truffes)

- 250 g (8 oz) de chocolat noir à 72 %, coupé en petits morceaux
- 100 g (3 1/2 oz) de beurre doux, coupé en petits dés
- 1 gousse de vanille
- 250 ml (1 t) de crème à 35 %
- Poudre de cacao

1. Mettre le chocolat et le beurre dans un bol de grosseur moyenne. Réserver.
2. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et en ajouter les graines à la crème.
3. Porter la crème à ébullition avec la gousse de vanille. Retirer celle-ci, puis verser la crème chaude dans le bol contenant le chocolat et le beurre. Faire fondre en remuant avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une belle couleur chocolat.
4. Mettre au réfrigérateur. Brasser fréquemment jusqu'à ce que la ganache soit assez solide pour pouvoir façonner des truffes rondes.
5. Rouler les truffes dans la poudre de cacao (ou dans de la noix de coco râpée ou des noix hachées fin).

FRIANDISES CHOCOLATÉES

(donne environ 20 morceaux)

- 250 g (8 oz) de beurre doux
- 1 sac de guimauves (454 g)
- 200 g (7 oz) de chocolat noir à 72 %, coupé en petits morceaux
- 1,5 L (6 t) de céréales de style Rice Krispies

1. Faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter les guimauves et remuer jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement fondues.
3. Retirer du feu et incorporer le chocolat, en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
4. Ajouter les céréales et mélanger jusqu'à l'obtention d'une belle couleur chocolat.
5. Verser la préparation dans un plat en pyrex bien beurré et réfrigérer de 30 à 60 minutes. Couper en carrés ou en rectangles. Ou encore, étendre sur une plaque à biscuits couverte de papier sulfurisé. Laisser refroidir au réfrigérateur, puis découper à l'aide d'emporte-pièces. ▼