



**COUP
POUCE**

cuisine

Chocolat

**SUPER
MOELLEUX!**
Gâteau
au chocolat
et aux
courgettes

60 RECETTES DÉCADENTES
pour becs sucrés!

// GÂTEAUX
// BROWNIES
// BISCUITS
// POUDINGS...



Quel chocolat choisir?

> CHOCOLAT MI-SUCRÉ: Sans doute le plus connu et le plus utilisé en cuisine, c'est un bon chocolat passe-partout.

> CHOCOLAT MI-AMER: Également appelé chocolat noir, il contient plus de cacao et moins de sucre que le chocolat mi-sucré. On choisit un chocolat de qualité qui affiche un pourcentage de cacao entre 55 % et 70 %.

> CHOCOLAT NON SUCRÉ: Ce chocolat ne contient aucun sucre, d'où son goût très amer lorsqu'on le croque! On peut le remplacer par un chocolat contenant de 90 % à 99 % de cacao.

> CHOCOLAT AU LAIT: Plus sucré que les précédents, ce chocolat contient des solides de lait qui le rendent plus crémeux. Une version de qualité devrait avoir entre 35 et 50 % de cacao.

> CHOCOLAT BLANC: Il ne contient pas de cacao, mais uniquement du beurre de cacao extrait de la pâte. On le choisit d'une belle couleur crème; s'il est trop blanc, c'est qu'on y a ajouté de la graisse végétale.



60



16

Chocolat

Vol. 32 n°8

Notre page couverture

Gâteau moelleux choco-courgettes



25



52

À Coup de pouce, on raffole du chocolat! Oui, on aime le manger (surtout noir, avec une pointe de fleur de sel), mais ce qu'on préfère, c'est vous faire saliver avec nos pages chargées de recettes joliment chocolatées. Ce numéro met en vedette le chocolat sous toutes ses formes: décadent, fondant, crémeux, onctueux, coulant, chaud, croquant, dégoulinant! On y retrouve autant de desserts faciles (et même express) pour les urgences que de projets plus recherchés pour les cuistots qui apprécient les défis. De quoi combler les amateurs des mois durant!

- > Gâteaux 4
- > Tartes 22
- > Desserts à la cuillère 36
- > Biscuits et carrés 44
- > Petites douceurs 54
- > Index 66

Un grand classique pour les anniversaires!



Gâteau étagé
au chocolat, p. 7

Gâteaux

Gâteau au chocolat,
aux amandes
et à l'huile d'olive, p. 6



à congeler

GÂTEAU AU CHOCOLAT, AUX AMANDES ET À L'HUILE D'OLIVE

10 portions

Préparation: 40 min // Cuisson: 1 h

1 1/4 t	farine	310 ml
3/4 t	poudre de cacao non sucrée	180 ml
1/4 t	amandes moulues	60 ml
1 1/2 c. à thé	poudre à pâte	7 ml
3/4 c. à thé	bicarbonate de sodium	4 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
1 1/4 t	cassonade tassée	310 ml
1 t	huile d'olive	250 ml
3	œufs	3
1/3 t	eau	80 ml
1 c. à tab	jus de citron	15 ml
1/2 t	amandes tranchées	125 ml
2 c. à thé	sucre glace	10 ml
	sauce au chocolat à l'orange (voir recette)	

1 Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le cacao, les amandes moulues, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Prélever 2 c. à tab (30 ml) de ce mélange et en parsemer un moule à cheminée (de type Bundt) de 10 po (25 cm) de diamètre, beurré. Réservé le moule.

2 Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger la cassonade, l'huile, les œufs, l'eau et le jus de citron. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter les amandes tranchées et mélanger. Verser la pâte dans le moule réservé.

3 Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) pendant 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte propre. Démouler le gâteau et laisser refroidir complètement sur une grille. (Le gâteau se conservera jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

4 Au moment de servir, saupoudrer le gâteau du sucre glace. Servir le gâteau avec la sauce au chocolat à l'orange.

PAR PORTION: cal. 548; prot. 8 g; m.g. 35 g (8 g sat.); chol. 57 mg; gluc. 57 g; fibres 4 g; sodium 313 mg.



PHOTO: RONALD TSANG. STYLISME CULINAIRE: DAVID GRENIER. STYLISME ACCESSOIRES: CATHERINE DOHERTY.

SAUCE AU CHOCOLAT À L'ORANGE

Donne environ 1 t (250 ml)

Dans une petite casserole, chauffer à feu moyen 1/2 t (125 ml) de **lait** avec 3 c. à tab (45 ml) de **sirop de maïs** jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Retirer du feu et ajouter 5 oz (150 g) de **chocolat mi-amère** finement haché, 1 c. à tab (15 ml) de **beurre** et 1/4 c. à thé (1 ml) d'**essence d'orange**. À l'aide d'un fouet, remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la sauce soit lisse. Laisser refroidir légèrement. (La sauce se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Réchauffer à feu doux avant de servir.)

à congeler

GÂTEAU ÉTAGÉ AU CHOCOLAT

16 portions

Préparation: 35 min // **Cuisson:** 25 à 30 min

Réfrigération: 30 min

3 t	farine	750 ml
2 t	sucre	500 ml
2/3 t	poudre de cacao non sucrée	160 ml
2 c. à thé	bicarbonate de sodium	10 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
2 t	café liquide refroidi ou eau	500 ml
1 t	huile végétale	250 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml
3 c. à tab	vinaigre de cidre	45 ml
	crème au beurre au chocolat (voir recette)	

1 Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate et le sel. Incorporer le café, l'huile et la vanille en fouettant. Ajouter le vinaigre et mélanger. Répartir la pâte dans 2 moules à gâteau de 9 po (23 cm) de diamètre, tapis-sés de papier parchemin.

2 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler les gâteaux et retirer délicatement le papier parchemin. Laisser refroidir complètement sur une grille. (Les gâteaux se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

3 À l'aide d'un long couteau dentelé, couper chaque gâteau en deux horizontalement. Déposer une tranche de gâteau dans une assiette de service, le côté coupé vers le haut. Disposer des lanières de papier ciré sur le pourtour de l'assiette. À l'aide d'une spatule, étendre environ 3/4 t (180 ml) de la crème au beurre sur la tranche de gâteau. Faire deux autres étages de la même manière, puis couvrir de la dernière tranche de gâteau, le côté coupé vers le bas. À l'aide d'une spatule à pâtisserie en métal, étendre environ 1 t (250 ml) du reste de la crème au beurre en une fine couche sur le dessus et le pourtour du gâteau. Réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la crème au beurre soit ferme. Étendre le reste de la crème au beurre sur le gâteau. Retirer délicatement les bandes de papier ciré. (Le gâteau étagé se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de servir.)

PAR PORTION: cal. 760; prot. 6 g; m.g. 48 g (23 g sat.); chol. 73 mg; gluc. 86 g; fibres 4 g; sodium 242 mg.



CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT

Donne environ 6 t (1,5 L)

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre 2 t (500 ml) de **beurre non salé** ramolli jusqu'à ce qu'il soit léger et gonflé. Incorporer 2/3 t (160 ml) de **crème à fouetter 35 %** et 4 c. à thé (20 ml) de **vanille**. Ajouter 5 t (1,25 L) de **sucre glace** et 1/4 c. à thé (1 ml) de **sel** en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter 8 oz (250 g) de **chocolat non sucré** fondu et continuer de battre 2 minutes ou jusqu'à ce que la crème au beurre soit lisse et crémeuse. (La crème au beurre se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant d'utiliser.)

Variantes

CUPCAKES

Répartir la pâte à gâteau dans 24 moules à muffins tapissés de moules en papier. Cuire de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir complètement les petits gâteaux, puis les garnir de la crème au beurre au chocolat.

GRAND GÂTEAU

Verser la pâte à gâteau dans un moule de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm), beurré puis tapissé de papier parchemin. Cuire de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler le gâteau et retirer délicatement le papier parchemin. Laisser refroidir complètement le gâteau sur la grille, puis le couvrir de la crème au beurre au chocolat.

GÂTEAU ULTRA-CHOCOLATÉ ET COULIS DE FRAMBOISES

12 portions

Préparation: 1 h // Cuisson: 55 à 60 min // Réfrigération: 2 h

GÂTEAU AU CHOCOLAT

6 oz	chocolat mi-amer haché	180 g
1/2 t	beurre coupé en cubes	125 ml
4	œufs	4
1 t	sucré	250 ml
1	pincée de sel	1
1/4 t	farine	60 ml
2 c. à tab	rum blanc	30 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml

GLACE AU CHOCOLAT AU LAIT

2 oz	chocolat au lait haché	60 g
2 c. à tab	crème 35 %	30 ml
1 c. à tab	beurre	15 ml
2 c. à thé	rum blanc	10 ml

PRÉPARATION DU GÂTEAU

1 Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le chocolat et le beurre à feu moyen-doux, en remuant de temps à autre, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laisser refroidir légèrement.

2 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Ajouter le mélange de chocolat fondu, la farine, le rhum et la vanille, et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser la pâte dans un moule à gâteau à fond amovible de 8 po (20 cm) de diamètre, beurré et tapissé de papier parchemin. Lisser le dessus.

3 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué dans le gâteau en ressorte avec quelques miettes. Laisser refroidir complètement. Démouler le gâteau refroidi et retirer délicatement le papier parchemin. Déposer le gâteau dans une assiette de service. Réserver.

PRÉPARATION DE LA GLACE

4 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat avec la crème et le beurre, en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirer le bol de la casserole et incorporer le rhum. Laisser refroidir 5 minutes.

5 Verser la glace sur le gâteau réservé et l'étendre uniformément sur le dessus à l'aide d'une spatule à pâtisserie. Réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que la glace ait pris. (Le gâteau se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.) Servir le gâteau avec le coulis de framboises.

PAR PORTION: cal. 338; prot. 4 g; m.g. 19 g (11 g sat.); chol. 92 mg; gluc. 38 g; fibres 2 g; sodium 92 mg.

PHOTO: STEVE KRUG. STYLISME CULINAIRE: NOAH WITENOFF. STYLISME ACCESSOIRES: JENNIFER EVANS.





COULIS DE FRAMBOISES

Donne environ 2/3 t (160 ml)

Réduire en purée lisse 1 t (250 ml) de **framboises surgelées**, décongelées, 1/2 t (125 ml) de **sucré** et 1 c. à tab (15 ml) d'**eau**. Dans une passoire fine placée sur une petite casserole, filtrer le mélange de framboises en pressant pour en extraire le plus de pulpe possible (jeter les graines). Dans la casserole, ajouter 1 c. à tab (15 ml) de **jus de citron**. Chauffer à feu moyen, en brassant, pendant 2 minutes. Dans un petit bol, mélanger 1 c. à thé (5 ml) de **féculé de maïs** avec 2 c. à thé (10 ml) d'**eau**. Ajouter ce mélange aux framboises. Porter à ébullition, en brassant sans arrêt, pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le coulis ait épaissi. Réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce qu'il ait refroidi. (Le coulis se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)



Un gâteau original aux saveurs et aux textures surprenantes!

GÂTEAU MERINGUÉ AU CHOCOLAT MALTÉ

12 portions

Préparation: 1 h // **Cuisson:** 1 h 30 min à 2 h // **Repos:** 2 h 15 min // **Réfrigération:** 6 h

MERINGUES CHOCOLATÉES

5	blancs d'œufs	5
1/4 c. à thé	crème de tartre	1 ml
1 1/4 t	sucre	310 ml
1/4 t	poudre de cacao non sucrée	60 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml

GARNITURE AU CHOCOLAT MALTÉ

3 c. à tab	eau	45 ml
1	sachet de gélatine sans saveur (1 c. à tab/15 ml)	1
3/4 t	poudre de lait malté au chocolat (de type Ovaltine)	180 ml
1/4 t	eau bouillante	60 ml
2 oz	chocolat non sucré haché	60 g
2 oz	chocolat mi-amer haché	60 g
1/2 c. à thé	vanille	2 ml
1	pincée de sel	1
1 1/2 t	crème à fouetter 35 %	375 ml
1 oz	chocolat mi-amer fondu	30 g
1/2 t	boules de chocolat au lait malté (de type Maltesers)	125 ml

PRÉPARATION DES MERINGUES

1 Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin. À l'aide d'un moule à gâteau de 8 po (20 cm) de diamètre, tracer 2 cercles sur le papier parchemin, en les espaçant de 1 po (2,5 cm). Retourner le papier parchemin et réserver.

2 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'œufs avec la crème de tartre jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre et le cacao. Ajouter ce mélange aux blancs d'œufs, en deux fois, en battant jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes et brillants. Incorporer la vanille. Étendre uniformément la meringue à l'intérieur des cercles sur la plaque réservée. Avec le dos d'une cuillère, lisser le dessus en formant une bordure légèrement surélevée de 1/2 po (1 cm) sur le pourtour des meringues.

3 Cuire sur la grille inférieure du four préchauffé à 225 °F (110 °C) de 1 heure 30 minutes à 2 heures ou jusqu'à ce que les meringues soient sèches et croustillantes. Éteindre le four et laisser refroidir les meringues dans le four pendant 2 heures. (Les meringues se conserveront jusqu'à 5 jours à la température ambiante dans un endroit frais et sec.)

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

4 Entre-temps, mettre l'eau dans une petite casserole et parsemer de la gélatine. Laisser reposer 5 minutes. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute (ne pas faire bouillir).

5 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, à l'aide d'un fouet, mélanger la poudre de lait et l'eau bouillante. Ajouter les chocolats hachés et chauffer, en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Incorporer la vanille et le sel. Ajouter la préparation de gélatine et mélanger délicatement. Laisser refroidir, en remuant de temps à autre, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit tiède.

6 Dans un bol, à l'aide du batteur électrique, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. À l'aide d'un fouet, incorporer le tiers de la crème fouettée au mélange de chocolat refroidi. À l'aide d'une spatule, incorporer le reste de la crème fouettée en soulevant délicatement la masse.

ASSEMBLAGE DU GÂTEAU

7 Déposer une meringue dans un moule à gâteau à fond amovible de 8 po (20 cm) de diamètre, tapissé de papier parchemin (au besoin, égaleriser le pourtour de la meringue). Couvrir de la moitié de la garniture. Faire un autre étage de la même manière. Couvrir le moule d'une pellicule plastique et réfrigérer 6 heures ou jusqu'à ce que la garniture ait pris. (Le gâteau se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

8 Au moment de servir, démouler le gâteau et retirer délicatement le papier parchemin. Arroser du chocolat fondu et garnir des boules de chocolat.

PAR PORTION: cal. 299; prot. 4 g; m.g. 17 g (10 g sat.); chol. 39 mg; gluc. 35 g; fibres 2 g; sodium 77 mg.

à congeler

GÂTEAU MARBRÉ AUX DEUX CHOCOLATS

16 portions

Préparation: 50 min // **Cuisson:** 1 h 5 min

Repos: 50 min

2 oz	chocolat non sucré haché	60 g
3 oz	chocolat blanc haché	90 g
2/3 t	beurre ramolli	160 ml
1 1/2 t	sucré	375 ml
3	œufs	3
2 c. à thé	vanille	10 ml
2 1/4 t	farine	560 ml
1 c. à thé	poudre à pâte	5 ml
1 c. à thé	bicarbonate de sodium	5 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
1 t	babeurre	250 ml
	ganache fondante (voir recette)	

1 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat non sucré, en remuant de temps à autre. Retirer le bol de la casserole et laisser refroidir à la température ambiante. Procéder de la même manière avec le chocolat blanc.

2 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit gonflé. Incorporer les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Incorporer la vanille. Mettre la moitié de la préparation dans un autre bol. Dans un des bols, ajouter le chocolat non sucré fondu et mélanger. Dans l'autre bol, ajouter le chocolat blanc fondu et mélanger.

3 Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Incorporer la moitié des ingrédients secs dans la pâte au chocolat noir en alternant avec la moitié du babeurre. Procéder de la même manière avec le reste des ingrédients secs et du babeurre dans la pâte au chocolat blanc. À l'aide d'une grosse cuillère, laisser tomber la pâte au chocolat noir en alternant avec la pâte au chocolat blanc dans un moule à cheminée (de type Bundt) de 10 po (25 cm) de diamètre, beurré et fariné. Passer la lame d'un couteau dans la pâte pour lui donner un effet marbré.

4 Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) pendant 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler le gâteau et laisser refroidir complètement sur une grille. (Le gâteau se conservera jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

5 À l'aide d'un pinceau, badigeonner le gâteau refroidi de la ganache. Laisser reposer à la température ambiante pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la ganache ait pris.

PAR PORTION: cal. 304; prot. 5 g; m.g. 15 g (9 g sat.); chol. 64 mg; gluc. 39 g; fibres 1 g; sodium 275 mg.



PHOTO: RYAN BROOK. STYLISME CULINAIRE: DAVID GRENIER. STYLISME ACCESSOIRES: CATHERINE DOHERTY.



GANACHE FONDANTE

Donne environ 1/2 t (125 ml)

Dans un bol résistant à la chaleur, mettre 2 oz (60 g) de **chocolat mi-amer** haché. Dans une petite casserole, chauffer 1/4 t (60 ml) de **crème 35 %** à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Verser la crème chaude sur le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser reposer pendant 10 minutes avant d'utiliser.

à congeler

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

8 portions

Préparation: 45 min // **Cuisson:** 25 à 30 min

1/2 t	lait	125 ml
2 c. à tab	poudre de cacao non sucrée	30 ml
1 c. à tab	beurre	15 ml
2 oz	chocolat mi-sucré haché	60 g
2/3 t	farine de riz brun (environ)	160 ml
1/2 t	sucre	125 ml
1/2 c. à thé	poudre à pâte sans gluten	2 ml
1/8 c. à thé	bicarbonate de sodium	0,5 ml
1/8 c. à thé	sel	0,5 ml
2	blancs d'œufs à la température ambiante	2
	garniture, au choix (voir recettes)	

1 Dans une petite casserole à fond épais, mélanger le lait, le cacao et le beurre. Chauffer à feu moyen, en brassant à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Retirer du feu. Ajouter le chocolat en fouettant jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir à la température ambiante.

2 Beurrer un moule à gâteau de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm) de diamètre, le tapisser de papier parchemin, puis beurrer et fariner le papier (utiliser de la farine de riz brun). Réserver. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la moitié du sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Ajouter la préparation de chocolat refroidie et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène (la pâte sera épaisse). Réserver.

3 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Ajouter le reste du sucre, 1 c. à tab (15 ml) à la fois, en battant jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes. Ajouter le tiers de la préparation de blancs d'œufs à la pâte réservée et mélanger en soulevant délicatement la masse. Incorporer le reste de la préparation de blancs d'œufs de la même manière jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus. Verser la pâte à gâteau dans le moule réservé.

4 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme après une légère pression du doigt. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler le gâteau et retirer délicatement le papier parchemin. Laisser refroidir complètement sur une grille. (Le gâteau se conservera jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.) À l'aide d'une spatule, étendre le glaçage choisi sur le gâteau refroidi.

PAR PORTION: cal. 237; prot. 4 g; m.g. 8 g (4 g sat.); chol. 28 mg; gluc. 39 g; fibres 3 g; sodium 153 mg.



PHOTO: © 2017 MEREDITH CORPORATION, REPRODUITE DU MAGAZINE BETTER HOMES AND GARDENS/KARLA CONRAD.



Deux garnitures gourmandes pour ce gâteau sans gluten!

GLAÇAGE EXPRESS À LA CRÈME SURE

Donne 1/2 t (125 ml)

Dans un petit bol, bien mélanger 1/2 t (125 ml) de **crème sure**, 1/4 t (60 ml) de **sucré glace** et 1/2 c. à thé (2 ml) de **vanille sans gluten**. (La glace se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)

GARNITURE À LA NOIX DE COCO ET AUX PACANES

Donne environ 1 1/2 t (375 ml)

Dans un bol résistant à la chaleur, battre légèrement 1 **jaune d'œuf**. Réserver. Dans une petite casserole, à l'aide d'un fouet, mélanger 1/4 t (60 ml) de **sucré**, 1 c. à thé (5 ml) de **écoule de maïs sans gluten** et 2/3 t (160 ml) d'**eau de coco**. Cuire à feu moyen, en brassant, jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. Verser la moitié du mélange sur le jaune d'œuf dans le bol réservé en fouettant sans arrêt. Verser la préparation au jaune d'œuf dans la casserole et porter à ébullition à feu moyen, en brassant. Poursuivre la cuisson 2 minutes en brassant. Retirer la casserole du feu. Ajouter 1/3 t (80 ml) de **flocons de noix de coco**, 1/4 t (60 ml) de **pacanes grillées** et finement hachées, et les graines d'une **gousse de vanille**, et bien mélanger. Laisser refroidir complètement avant de glacer le gâteau.

à congeler

GÂTEAU MOELLEUX CHOCO-COURGETTES

12 portions

Préparation: 30 min // **Cuisson:** 1 h 20 min

1 t	beurre ramolli	250 ml
1 1/3 t	cassonade tassée	330 ml
3	œufs	3
3/4 t	lait	180 ml
3/4 t	huile végétale	180 ml
2 1/2 t	farine	625 ml
1 c. à tab	poudre à pâte	15 ml
3/4 c. à thé	bicarbonate de sodium	4 ml
3/4 c. à thé	sel	4 ml
3/4 t	poudre de cacao non sucrée	180 ml
2 1/2 t	courgettes râpées	625 ml
1 t	brisures de chocolat mi-sucre sauce au chocolat (voir recette)	250 ml

1 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger. Incorporer les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Incorporer le lait et l'huile. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. À l'aide d'un tamis fin placé sur le bol, tamiser le cacao sur les ingrédients secs et mélanger.

2 Ajouter les ingrédients secs à la préparation au beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus. Ajouter les courgettes et les brisures de chocolat, et mélanger en soulevant délicatement la masse. Verser la pâte dans un moule à che minée (de type Bundt) de 10 po (25 cm) de diamètre, beurré et fariné. Lisser le dessus.

3 Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) pendant 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler le gâteau et laisser refroidir complètement sur une grille. (Le gâteau se conservera jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.) Verser la sauce sur le gâteau refroidi.

PAR PORTION: cal. 672; prot. 8 g; m.g. 44 g (19 g sat.); chol. 99 mg; gluc. 67 g; fibres 5 g; sodium 448 mg.

PHOTO: JEFF COULSON; STYLISME CULINAIRE: MATTHEW KIMURA; STYLISME ACCESSOIRES: SASHA SEYMOUR.





SAUCE AU CHOCOLAT

Donne environ 1 1/4 t (310 ml)

Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre 6 oz (180 g) de **chocolat mi-amer** haché avec 1/3 t (80 ml) de **crème 35 %** et 2 c. à tab (30 ml) de **sirop de maïs**, en brassant, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Laisser refroidir la sauce 15 minutes avant de la verser sur le gâteau. (La sauce se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur. Réchauffer légèrement la sauce avant d'utiliser.)

à congeler

GÂTEAU TRUFFÉ AU CHOCOLAT ET AU MASCARPONE

12 portions

Préparation: 1 h // **Cuisson:** 30 à 35 min // **Repos:** 50 min // **Réfrigération:** 30 min

GÂTEAUX AU CHOCOLAT

2 1/4 t	farine	560 ml
2 t	sucre	500 ml
3/4 t	poudre de cacao non sucrée	180 ml
1 c. à thé	bicarbonate de sodium	5 ml
1/2 c. à thé	poudre à pâte	2 ml
1/4 c. à thé	sel	1 ml
1 1/2 t	lait	375 ml
2/3 t	huile végétale	160 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml
2	œufs	2

GARNITURE AU CHOCOLAT ET AU MASCARPONE

3 oz	chocolat mi-sucré haché	90 g
1/4 t	crème 35 %	60 ml
1/2 t	mascarpone ou fromage à la crème ramolli	125 ml
1/4 t	beurre ramolli	60 ml
1/2 c. à thé	vanille	2 ml
4 t	sucre glace	1 L

GANACHE

1 t	crème 35 %	250 ml
12 oz	chocolat mi-sucré haché	375 g
	copeaux de chocolat (facultatif)	

PRÉPARATION DES GÂTEAUX

1 Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le lait, l'huile et la vanille. À l'aide d'un batteur électrique, battre le mélange pendant 2 minutes. Ajouter les œufs et continuer de battre pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verser la pâte dans 2 moules à gâteau de 9 po (23 cm) de diamètre, beurrés et légèrement farinés.

2 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes. Démouler les gâteaux et laisser refroidir complètement sur une grille. (Les gâteaux se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

3 Entre-temps, dans une petite casserole à fond épais, mélanger le chocolat et la crème. Chauffer à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le chocolat commence à fondre. Retirer du feu et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse. Laisser refroidir 15 minutes.

4 Entre-temps, dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer la vanille. Ajouter petit à petit le sucre glace en battant jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer le mélange de chocolat refroidi. Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait légèrement épaissi.

ASSEMBLAGE DU GÂTEAU

5 À l'aide d'un long couteau dentelé, couper chaque gâteau en deux horizontalement. Déposer une tranche de gâteau dans une assiette de service, le côté coupé vers le haut. Disposer des lanières de papier ciré sur le pourtour de l'assiette. À l'aide d'une spatule, étendre le tiers de la garniture sur la tranche de gâteau. Faire deux autres étages de la même manière, puis couvrir de la dernière tranche de gâteau, le côté coupé vers le bas.

6 Dans une casserole, chauffer la crème à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Ajouter le chocolat et laisser reposer pendant 5 minutes, sans brassier. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la ganache soit lisse. Laisser refroidir 15 minutes avant d'utiliser.

7 À l'aide d'une spatule à pâtisserie en métal, étendre la ganache sur le dessus et le pourtour du gâteau. Laisser reposer 15 minutes. Racler délicatement la ganache qui a coulé sur les bandes de papier ciré, puis l'étendre sur le gâteau. Retirer délicatement les bandes de papier ciré. Garnir le gâteau de copeaux de chocolat, si désiré.

PAR PORTION: cal. 850; prot. 8 g; m.g. 42 g (19 g sat.); chol. 91 mg; gluc. 120 g; fibres 5 g; sodium 253 mg.



COMMENT FAIRE DE JOLIS COPEAUX DE CHOCOLAT?

Dans 3 petits bols séparés, mettre 2 oz (60 g) de **chocolat blanc**, 2 oz (60 g) de **chocolat mi-sucré** et 1 oz (30 g) de **chocolat au lait**, hachés. | Chauffer au micro-ondes à intensité moyenne (70 %), un bol à la fois, pendant 1 minute. | Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. | À l'aide d'une spatule à pâtisserie en métal, étendre le chocolat fondu en une fine couche sur le dessous d'une plaque à biscuits, en formant de larges bandes côté à côté avec chaque sorte de chocolat (les bandes de chocolat doivent se toucher). | Réfrigérer pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. | Mettre la plaque sur une surface de travail en l'appuyant contre soi. | Racler lentement le chocolat vers soi à l'aide d'un couteau de chef placé à un angle de 45 degrés, en appuyant sur la lame. (Si le chocolat est trop mou, le remettre 3 minutes au réfrigérateur.) | Déposer les copeaux de chocolat sur une plaque tapissée de papier d'aluminium. | Réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser. (Les copeaux de chocolat se conserveront jusqu'à 5 jours.)

Léger et aérien, mais toujours aussi chocolaté!



GÂTEAU-MOUSSE AU CHOCOLAT

12 portions

Préparation: 1 h // Cuisson: 45 min // Réfrigération: 6 h

GÂTEAU-BROWNIE

1	gousse de vanille	1
1/2 t	crème 35 %	125 ml
6 oz	chocolat mi-amer haché	180 g
4	œufs	4
1 t	sucre	250 ml
1	pincée de sel	1
1/3 t	farine	80 ml

MOUSSE AU CHOCOLAT

3/4 t	sucre	250 ml
+ 1/4 t		
1/2 t	eau	125 ml
6	œufs, les blancs et les jaunes séparés	6
6 oz	chocolat mi-amer fondu	180 g
2/3 t	crème à fouetter 35 %	160 ml
1 oz	chocolat mi-amer râpé en copeaux	30 g

PRÉPARATION DU GÂTEAU

1 Couper la gousse de vanille en deux sur la longueur, puis en racler les graines. Mettre les graines dans un bol placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante. Ajouter la crème et le chocolat, et chauffer, en brassant, pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit lisse. Retirer du feu et réserver.

2 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait épaisси. Incorporer la préparation de chocolat réservée et la farine. Verser la pâte dans un moule à gâteau à fond amovible de 9 po (23 cm) de diamètre, beurré et tapissé de papier parchemin. Lisser le dessus.

3 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué dans le gâteau en ressorte avec quelques miettes (le dessus du gâteau sera craquelé). Laisser refroidir complètement.

PRÉPARATION DE LA MOUSSE

4 Entre-temps, dans une casserole, mélanger 3/4 t (180 ml) du sucre et l'eau. Porter à ébullition, en brassant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisser bouillir, sans brassier, pendant 9 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique entre 245 °F (118 °C) et 250 °F (121 °C).

5 Entre-temps, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre les blancs d'œufs à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Régler le batteur à vitesse élevée et verser le sirop chaud en un mince filet sur les blancs d'œufs, et continuer de battre pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la meringue ait refroidi. Réserver.

6 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, à l'aide d'un fouet, fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et qu'il ait presque doublé de volume. Ajouter le chocolat fondu et mélanger. Retirer le bol de la casserole. Ajouter la meringue réservée et mélanger en soulevant délicatement la masse. Verser la mousse sur le gâteau refroidi et lisser le dessus. Couvrir et réfrigérer 6 heures. (Le gâteau se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

7 Dans un bol, à l'aide du batteur électrique, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Démouler le gâteau. À l'aide d'une spatule à pâtisserie en métal, lisser le pourtour, au besoin. Garnir le gâteau de la crème fouettée et des copeaux de chocolat.

PAR PORTION: cal. 425; prot. 7 g; m.g. 20 g (12 g sat.); chol. 180 mg; gluc. 55 g; fibres 2 g; sodium 80 mg.

Un bon
truc

Attention, le sirop qui sert à préparer la meringue italienne est vraiment chaud. Il faut donc l'ajouter aux blancs d'œufs avec le plus grand soin, en évitant de le verser sur les fouets du batteur. À cette étape, on peut aussi porter de longues mitaines de cuisine pour se protéger les mains des éclaboussures.

Tartes



Tartelettes au chocolat
et au caramel salé, p. 24

Tarte soyeuse
au chocolat et
au yogourt, p. 25



Un air de gâteau au fromage mais en plus léger!



TARTELETTES AU CHOCOLAT ET AU CARAMEL SALÉ

Donne 6 tartelettes

Préparation: 40 min // **Cuisson:** 15 min

Réfrigération: 30 min

CROÛTES SABLÉES

1 t	biscuits sablés finement émiettés	250 ml
1/4 t	sucré	60 ml
3 c. à tab	beurre non salé fondu	45 ml

GARNITURE AU CARAMEL

1 c. à tab	sirop de maïs	15 ml
1/2 t	sucré	125 ml
1 c. à thé	eau	5 ml
3 c. à tab	crème 35 %	45 ml
1 c. à tab	beurre non salé	15 ml
1/4 c. à thé	fleur de sel	1 ml

GANACHE

3 oz	chocolat mi-sucré haché	90 g
1/4 t	crème 35 %	60 ml
1/2 c. à thé	vanille	2 ml

PRÉPARATION DES CROÛTES

1 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Presser uniformément le mélange dans 6 moules à tartelettes à fonds amovibles de 3 po (7 cm) de diamètre. Déposer les moules sur une plaque de cuisson. Cuire au four pré-chauffé à 350 °F (180 °C) de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les croûtes soient légèrement dorées. Laisser refroidir complètement.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

2 Entre-temps, dans une casserole à fond épais, mélanger le sirop de maïs, le sucre et l'eau. Chauffer à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition et laisser bouillir, sans brasser, pendant 6 minutes ou jusqu'à ce que le sirop soit ambre foncé (à l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau, badigeonner la paroi de la casserole de temps à autre pour faire tomber les cristaux de sucre). Retirer la casserole du feu. À l'aide d'un fouet, incorporer délicatement la crème, le beurre et la fleur de sel (prendre soin de s'éloigner le visage pour éviter les éclaboussures). Fouetter sans arrêt jusqu'à ce que le caramel soit lisse et crémeux. Verser la garniture dans les croûtes refroidies (le caramel épaissira en refroidissant). Réfrigérer pendant 15 minutes.

PRÉPARATION DE LA GANACHE

3 Entre-temps, mettre le chocolat dans un bol résistant à la chaleur. Dans une petite casserole, chauffer la crème et la vanille à feu moyen-vif, en brassant sans arrêt. Verser la préparation de crème bouillante sur le chocolat et laisser reposer 1 minute. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la ganache soit lisse.

4 Verser la ganache chaude sur la garniture au caramel et lisser le dessus. Réfrigérer 15 minutes ou jusqu'à ce que la ganache ait pris. (Les tartelettes se conserveront jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Laisser reposer 30 minutes à la température ambiante avant de servir.)

PAR TARTELETTE: cal. 302; prot. 1 g; m.g. 17 g (10 g sat.); chol. 42 mg; gluc. 39 g; fibres traces; sodium 50 mg.

TARTE SOYEUSE AU CHOCOLAT ET AU YOGOURT

8 portions

Préparation: 30 min // **Cuisson:** 15 min

Repos: 20 min // **Réfrigération:** 3 h

CROÛTE GRAHAM

1 1/2 t	chapelure Graham	375 ml
5 c. à tab	beurre non salé fondu	75 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml

GARNITURE AU CHOCOLAT ET AU YOGOURT

1/2 t	lait	125 ml
1	sachet de gélatine sans saveur (1 c. à tab/15 ml)	1
4 oz	fromage à la crème ramolli et coupé en morceaux	125 g
4 oz	chocolat mi-sucré haché	125 g
1/2 t	sucre	140 ml
+ 1 c. à tab		
1/2 c. à thé	vanille	2 ml
2 t	yogourt grec nature	500 ml
1/2 t	crème à fouetter 35 %	125 ml
	copeaux de chocolat mi-sucré	

PRÉPARATION DE LA CROÛTE

1 Dans un bol, mélanger la chapelure, le beurre et la vanille jusqu'à ce que la préparation soit bien humectée. Presser la préparation dans un moule à tarte de 9 po (23 cm) de diamètre. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Laisser refroidir complètement.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

2 Mettre le lait dans une casserole et saupoudrer de la gélatine. Laisser reposer 5 minutes. Chauffer à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. À l'aide d'un fouet, incorporer petit à petit le fromage à la crème. Ajouter le chocolat et chauffer à feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Retirer du feu. Ajouter 1/2 t (125 ml) du sucre et la vanille, et mélanger. Verser la préparation dans un bol et laisser refroidir 15 minutes.



3 Dans le bol, ajouter 1/2 t (125 ml) du yogourt et bien mélanger. Incorporer le reste du yogourt en soulevant délicatement la masse. Étendre uniformément la garniture dans la croûte refroidie. Couvrir la tarte d'une pellicule plastique, sans serrer. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à ce que la garniture ait pris. (La tarte se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

4 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter la crème avec le reste du sucre jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Servir la tarte garnie de la crème fouettée et de copeaux de chocolat.

PAR PORTION: cal. 420; prot. 11 g; m.g. 24 g (15 g sat.); chol. 55 mg; gluc. 40 g; fibres 1 g; sodium 155 mg.

TARTE AU CHOCOLAT BLANC ET AUX CERISES

12 portions

Préparation: 1 h // Cuisson: 1 h // Réfrigération: 4 h 30 min // Repos: 3 h

GARNITURE AU CHOCOLAT BLANC

4	jaunes d'oeufs	4
2 t	lait	500 ml
1/3 t	sucre	80 ml
1/4 t	fécule de maïs	60 ml
2 oz	chocolat blanc haché	60 g

GARNITURE AUX CERISES

1	sac de cerises surgelées, décongelées (600 g)	1
1/4 t	sucre	60 ml
4 c. à tab	eau	60 ml
2 c. à thé	fécule de maïs	10 ml
2 c. à tab	liqueur de cerise (cherry brandy)	30 ml

CROÛTE AUX AMANDES

1/2 t	beurre ramolli	125 ml
6 c. à tab	sucre	90 ml
1	jaune d'oeuf	1
1 c. à thé	vanille	5 ml
1 t	farine	250 ml
2/3 t	amandes moulues	160 ml
1	pincée de poudre à pâte	1
1/4 t	amandes tranchées, grillées	60 ml

PRÉPARATION DE LA GARNITURE AU CHOCOLAT BLANC

1 Dans un bol résistant à la chaleur, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'oeufs, 1 t (250 ml) du lait, le sucre et la féculle. Dans une casserole à fond épais, chauffer le reste du lait à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. À l'aide du fouet, incorporer petit à petit le lait chaud au mélange de jaunes d'oeufs. Verser la préparation dans la casserole et cuire, en fouettant, pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait suffisamment épaisse pour tenir en monticule dans une cuillère.

2 À l'aide d'un tamis fin placé sur un autre bol, filtrer la préparation. Ajouter le chocolat blanc et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Couvrir directement la surface de la garniture d'une pellicule plastique et réfrigérer 4 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit froide. (La garniture au chocolat blanc se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

PRÉPARATION DE LA GARNITURE AUX CERISES

3 Dans une casserole, mélanger les cerises, le sucre et 2 c. à tab (30 ml) de l'eau. Cuire à feu moyen-vif, en brassant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les cerises soient tendres. Dans un petit bol, mélanger la féculle et le reste de l'eau. Incorporer ce mélange à la préparation aux cerises et cuire, en brassant, pendant 1 minute ou jusqu'à ce qu'elle ait épaisse. Incorporer la liqueur de cerise. Retirer du feu et laisser refroidir 3 heures. (La garniture aux cerises se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

PRÉPARATION DE LA CROÛTE

4 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Incorporer le jaune d'oeuf et la vanille. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, les amandes moulues et la poudre à pâte. Ajouter les ingrédients secs au mélange au beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte ait la texture d'une chapelure grossière. Presser la pâte au fond et sur la paroi d'un moule à tarte à fond amovible de 9 po (23 cm) de diamètre, légèrement beurré. Réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

5 Piquer la croûte de tarte sur toute sa surface, la tapisser de papier d'aluminium, puis la remplir de haricots secs. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la bordure soit légèrement dorée. Retirer délicatement les haricots secs et le papier d'aluminium, et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir complètement. (La croûte se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)

6 Au moment de servir, étendre la garniture au chocolat blanc dans la croûte refroidie. Couvrir de la garniture aux cerises. Parsemer des amandes tranchées.

PAR PORTION: cal. 312; prot. 6 g; m.g. 16 g (7 g sat.); chol. 104 mg; gluc. 37 g; fibres 2 g; sodium 82 mg.

Bon à
savoir

Les trois composantes de cette savoureuse tarte peuvent toutes être préparées à l'avance et assemblées à la dernière minute. On s'assure ainsi d'une texture et d'une présentation parfaite, en évitant que la croûte ramollisse.





Une version
réinventée des
fameuses barres
Nanaimo!



à congeler

TARTE NANAIMO GLACÉE

10 portions

Préparation: 20 min // Cuisson: 5 min

Congélation: 2 h 20 min à 3 h 20 min

3/4 t	chapelure Graham	180 ml
1/3 t	flocons de noix de coco	80 ml
1/3 t	noix de Grenoble finement hachées	80 ml
1/4 t	poudre de cacao non sucrée	60 ml
1/4 t	sucre	60 ml
1/3 t	beurre fondu	80 ml
4 t	crème glacée à la vanille ramollie	1 L
2 c. à tab	poudre pour crème anglaise (de type Bird's)	30 ml
2 oz	chocolat mi-sucré haché	60 g
1/4 t	crème 35 %	60 ml

1 Dans un bol, mélanger la chapelure, la noix de coco, les noix, le cacao et le sucre. Arroser le mélange du beurre fondu et bien mélanger. Presser uniformément le mélange au fond et sur la paroi d'un moule à tarte de 9 po (23 cm) de diamètre. Réservoir.

2 Dans un grand bol, parsemer la crème glacée de la poudre et bien l'incorporer. Étendre uniformément la préparation de crème glacée dans la croûte réservée et lisser le dessus. Couvrir directement la surface d'une pellicule plastique. Congeler la tarte de 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la crème glacée soit ferme.

3 Dans une petite casserole à fond épais, chauffer le chocolat et la crème à feu moyen-doux, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit lisse. Retirer du feu et laisser refroidir 5 minutes. Étendre uniformément la préparation de chocolat sur la crème glacée. Congeler 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait pris. (La tarte se conservera jusqu'à 2 jours au congélateur. Laisser ramollir légèrement à la température ambiante avant de servir.)

PAR PORTION: cal. 332; prot. 4 g; m.g. 21 g (12 g sat.); chol. 47 mg; gluc. 34 g; fibres 2 g; sodium 170 mg.

C'est quoi?

La poudre pour crème anglaise (custard powder) est un ingrédient utilisé pour épaisser les crèmes pâtissières, poudings et sauces dans les desserts. Elle est essentiellement composée de féculle de maïs, mais on y a aussi ajouté de la saveur. Incorporée à de la crème glacée, elle donne un goût riche, caractéristique des barres Nanaimo classiques.

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX PETITS FRUITS

8 portions

Préparation: 40 min // **Réfrigération:** 2 h 30 min

Cuisson: 30 min // **Repos:** 45 min

CROÛTE AU CHOCOLAT

1/2 t	beurre ramolli	125 ml
1/3 t	sucré	80 ml
1	jaune d'œuf	1
1/2 c. à thé	vanille	2 ml
1 t	farine	250 ml
1/3 t	poudre de cacao non sucrée	80 ml
1/4 c. à thé	poudre à pâte	1 ml
1	pincée de sel	1

GARNITURE AU CHOCOLAT ET AUX PETITS FRUITS

8 oz	chocolat mi-sucré haché	250 g
1 1/2 t	crème 35 %	375 ml
12 oz	mûres (environ 2 t/500 ml)	375 g
6 oz	framboises (environ 1 t/250 ml)	180 g
6 oz	bleuets (environ 1 t/250 ml)	180 g
1/4 t	confiture de framboises sans pépins	60 ml
1 c. à tab	eau	15 ml

PRÉPARATION DE LA CROÛTE

1 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit gonflé. Incorporer le jaune d'œuf et la vanille. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Ajouter les ingrédients secs à la préparation au beurre et bien mélanger. Presser uniformément le mélange au fond et sur la paroi d'un moule à tarte à fond amovible de 9 po (23 cm) de diamètre, beurré. Réfrigérer 30 minutes.

2 Mettre l'assiette à tarte sur une plaque de cuisson. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la surface de la croûte soit sèche. Laisser refroidir complètement.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

3 Entre-temps, mettre le chocolat dans un bol résistant à la chaleur. Dans une petite casserole, chauffer la crème à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Verser la crème chaude sur le chocolat et laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la garniture soit lisse. Verser la garniture dans la croûte refroidie. Réfrigérer 2 heures. (La tarte se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

4 Disposer les mûres, les framboises et les bleuets sur la garniture au chocolat. Dans un petit bol, mélanger la confiture et l'eau. Chauffer au micro-ondes pendant 40 secondes et remuer. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner les petits fruits de la glace. Laisser reposer 45 minutes à la température ambiante avant de servir.

PAR PORTION: cal. 579; prot. 6 g; m.g. 40 g (24 g sat.); chol. 115 mg; gluc. 54 g; fibres 7 g; sodium 116 mg.

PHOTO: JOE KIM. STYLISME CULINAIRE: CLAIRE STUBBS. STYLISME ACCESSOIRES: MADELEINE JOHARI.



Un bon
truc

On peut facilement varier les fruits dans cette recette: fraises, mangues, poires, etc. Et on choisit une gelée ou une confiture en conséquence.



Trois couches de chocolat onctueux pour trois fois plus de gourmandise!



TARTE ÉTAGÉE TRIPLE CHOCOLAT

10 portions

Préparation: 1 h // Cuisson: 25 min

Réfrigération: 5 h 30 min // Congélation: 35 min

CROÛTE DE TARTE

1 1/2 t	farine	375 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
1/2 t	beurre froid coupé en dés	125 ml
1/4 à 1/3 t	eau glacée	60 à 80 ml

GARNITURE AU CHOCOLAT NOIR

4 oz	chocolat non sucré haché	125 g
3/4 t	beurre ramolli	180 ml
1 t	sucré	250 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml
4	œufs	4
	ou	
3/4 t	œufs entiers liquides pasteurisés	180 ml

GARNITURE AU CHOCOLAT BLANC

3 oz	chocolat blanc haché	90 g
1 t	crème à fouetter 35 %	250 ml

GARNITURE AU CHOCOLAT MI-SUCRÉ

3 oz	chocolat mi-sucré haché	90 g
1 t	crème à fouetter 35 %	250 ml
	sauce au chocolat (facultatif) (voir recette p. 17)	

PRÉPARATION DE LA CROÛTE

1 Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle ait la texture d'une chapelure grossière parsemée de plus gros morceaux. Arroser la préparation de l'eau glacée, 1 c. à tab (15 ml) à la fois, et mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Pétrir légèrement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène, puis la façonner en boule et l'aplatir en un disque. Envelopper la pâte d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant 30 minutes.

2 Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte en un cercle de 12 po (30 cm) de diamètre. Presser délicatement l'abaisse dans un moule à tarte profond de 9 po (23 cm) de diamètre. Couper l'excédent de pâte en laissant une bordure de 1/2 po (1 cm). Replier la bordure sous l'abaisse et canneler le pourtour, si désiré. Piquer la croûte de tarte sur toute sa surface, la tapisser de papier d'aluminium, puis la remplir de haricots secs. Cuire au four

préchauffé à 425 °F (220 °C) pendant 8 minutes. Retirer délicatement les haricots secs et le papier d'aluminium, et poursuivre la cuisson de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir complètement.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE AU CHOCOLAT NOIR

3 Entre-temps, dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le chocolat à feu doux en remuant de temps à autre. Retirer du feu et laisser légèrement refroidir. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter le chocolat fondu et la vanille, et mélanger. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Étendre uniformément la garniture dans la croûte refroidie. Couvrir la tarte d'une pellicule plastique, sans serrer. Réfrigérer 5 heures ou jusqu'à ce que la garniture ait pris.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE AU CHOCOLAT BLANC

4 Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le chocolat blanc avec 1/4 t (60 ml) de la crème à feu doux, en remuant de temps à autre. Retirer du feu et laisser légèrement refroidir. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter le reste de la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Ajouter le mélange de chocolat fondu et continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes. Étendre uniformément la garniture au chocolat blanc sur la garniture au chocolat noir refroidie. Congeler 15 minutes.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE AU CHOCOLAT MI-SUCRÉ

5 Entre-temps, dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le chocolat mi-sucré avec 1/4 t (60 ml) de la crème à feu doux, en remuant de temps à autre. Retirer du feu et laisser légèrement refroidir. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter le reste de la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Ajouter le mélange de chocolat fondu et continuer de fouetter jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes. Étendre uniformément la garniture au chocolat mi-sucré sur la garniture au chocolat blanc. Congeler 20 minutes. Servir la tarte arrosée de sauce au chocolat, si désiré.

PAR PORTION: cal. 637; prot. 7 g; m.g. 50 g (27 g sat.); chol. 105 mg; gluc. 46 g; fibres 2 g; sodium 254 mg.

TARTE AU CHOCOLAT, AU CARAMEL ET AUX NOIX DE CAJOU

12 portions

Préparation: 45 min // **Cuisson:** 30 min

Réfrigération: 7 h // **Repos:** 30 min

CROÛTE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX DE CAJOU

1/2 t	beurre ramolli	125 ml
1/3 t	sucre	80 ml
1	jaune d'œuf	1
1/2 c. à thé	vanille	2 ml
3/4 t	farine	180 ml
1/4 t	noix de cajou moulues (environ 1/2 t/ 125 ml entières)	60 ml
1/3 t	poudre de cacao non sucrée	80 ml
1/4 c. à thé	poudre à pâte	1 ml
1	pincée de sel	1

CARAMEL AUX NOIX DE CAJOU

2/3 t	sucre	160 ml
2 c. à tab	eau	30 ml
1/2 t	crème 35 %	125 ml
3/4 t	noix de cajou rôties, hachées	180 ml

GARNITURE AU CHOCOLAT FONDANT

6 oz	chocolat mi-sucré finement haché	180 g
1/4 t	beurre froid coupé en petits morceaux	60 ml
1/4 t	crème 35 %	60 ml

PRÉPARATION DE LA CROÛTE

1 Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Incorporer le jaune d'œuf et la vanille. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, les noix de cajou moulues, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Ajouter les ingrédients secs au mélange au beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte ait la texture d'une chapelle grossière.

2 Presser la pâte au fond et sur la paroi d'un moule à tarte à fond amovible de 9 po (23 cm) de diamètre, beurré. Réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Piquer la croûte de tarte sur toute sa surface et la déposer sur une plaque de cuisson. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la surface de la croûte soit sèche. Laisser refroidir complètement.

PRÉPARATION DU CARAMEL

3 Entre-temps, dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre et l'eau. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition et laisser bouillir, sans brassier, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le sirop soit ambre foncé (à l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau, badigeonner la paroi de la casserole de temps à autre pour faire tomber les cristaux de sucre). À l'aide d'un fouet, incorporer délicatement la crème (prendre soin de s'éloigner le visage pour éviter les éclaboussures). Ajouter les noix de cajou et poursuivre la cuisson, en brassant, pendant 1 minute. Verser le caramel dans un bol résistant à la chaleur et laisser refroidir 30 minutes.

4 Étendre uniformément le caramel dans la croûte refroidie et réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'il ait pris.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

5 Mettre le chocolat et le beurre dans un bol résistant à la chaleur. Dans une petite casserole à fond épais, chauffer la crème à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Verser la crème chaude sur le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait refroidi.

6 Étendre la garniture au chocolat sur le caramel. Réfrigérer 4 heures ou jusqu'à ce que la garniture ait pris. (La tarte se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de servir.)

PAR PORTION: cal. 414; prot. 5 g; m.g. 29 g (15 g sat.); chol. 67 mg; gluc. 36 g; fibres 3 g; sodium 98 mg.

PHOTO: RYAN SZULC. STYLISME CULINAIRE: NICOLE YOUNG. STYLISME ACCESSOIRES: CATHERINE DOHERTY.





Le croquant, du fondant et du gourmand... Difficile d'y résister!

Une version verrine d'un délicieux classique américain!



Parfaits S'mores,
p. 38



Pouding au
chocolat, p. 43

Desserts à la cuillère



PARFAITS S'MORES

6 portions // Préparation: 30 min // **Cuisson:** 10 à 12 min // **Réfrigération:** 2 h

2 t	lait 3,25 %	500 ml
3 c. à tab	fécule de maïs	45 ml
3 c. à tab	sucre	45 ml
2 c. à tab	poudre de cacao non sucrée	30 ml
1/4 c. à thé	sel	1 ml
2	jaunes d'œufs	2
4 oz	chocolat mi-amer haché	125 g
1/2 t	crème à fouetter 35 %	125 ml
1 t	yogourt grec 2 % au miel	250 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml
2 t	chapelure Graham	500 ml
2 t	guimauves miniatures	500 ml

- Dans une casserole à fond épais, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, la féculle, le sucre, le cacao et le sel. Cuire à feu moyen, en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit fumant. Dans un bol résistant à la chaleur, fouetter les jaunes d'œufs. Incorporer petit à petit la moitié du mélange de lait chaud en fouettant. Verser la préparation dans la casserole. Ajouter le chocolat, et cuire à feu moyen, en remuant sans arrêt, de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit suffisamment épaisse pour tenir en monticule dans une cuillère.
- Dans un tamis fin placé sur un bol propre, filtrer la garniture au chocolat. Couvrir directement la surface d'une pellicule plastique et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la garniture soit froide.
- Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Incorporer le yogourt et la vanille en soulevant délicatement la masse.
- Au moment de servir, répartir la chapelure dans 6 pots de verre ou ramequins d'une capacité de 1 t (250 ml). Couvrir de la garniture au chocolat, puis de la crème fouettée. Répartir les guimauves sur le dessus des parfaits. Mettre les pots sur une plaque de cuisson. Passer sous le gril préchauffé du four de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que les guimauves soient légèrement dorées. Servir aussitôt.

PAR PORTION: cal. 495; prot. 11 g; m.g. 23 g (12 g sat.); chol. 102 mg; gluc. 63 g; fibres 3 g; sodium 333 mg.

MOUSSE AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES

Donne 3 t (750 ml)

Préparation: 15 min // Cuisson: 5 min

Réfrigération: 2 h

7 oz	chocolat au lait finement haché	200 g
2 t	crème à fouetter 35 %	500 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml
1/4 c. à thé	sel	1 ml
2 1/2 t	framboises	625 ml

1 Mettre le chocolat dans un bol résistant à la chaleur. Dans une petite casserole à fond épais, chauffer la crème à feu moyen-vif jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Verser la crème chaude sur le chocolat. À l'aide d'un fouet, remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Incorporer la vanille et le sel. Laisser légèrement refroidir. Couvrir directement la surface de la mousse d'une pellicule plastique et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait refroidi. (La mousse se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

2 À l'aide d'un batteur électrique, battre la mousse de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Répartir la mousse dans 4 verres ou coupes de 12 oz (375 ml). Garnir de la moitié des framboises. Couvrir du reste de la mousse, puis garnir du reste des framboises.

PAR PORTION DE 2/3 T (160 ML):
cal. 650; prot. 7 g; m.g. 51 g
(35 g sat.); chol. 130 mg; gluc. 38 g;
fibres 6 g; sodium 195 mg.

Framboises
+
chocolat
=
mariage parfait!

Un bon
truc

On prépare une soirée cocktail? Quand on présente notre mousse dans des cuillères asiatiques (qui se servent bien sur un plateau, car elles ont un fond plat). Mettre la mousse dans une poche à douille munie d'un gros embout étoilé, puis la presser, environ 1 c. à tab (15 ml) à la fois, dans les cuillères. Garnir des framboises. (Donne environ 50 cuillères)



La texture des brownies avec une sauce au chocolat coulante: un dessert de rêve en un seul moule!

GÂTEAU-POUDING STYLE BROWNIES

6 portions // Préparation: 20 min // Cuisson: 40 min // Repos: 30 min

1 t	farine	250 ml
3/4 t	sucré	180 ml
2 c. à tab	poudre de cacao	90 ml
+ 1/4 t	non sucrée	
2 c. à thé	poudre à pâte	10 ml
1/4 c. à thé	sel	1 ml
1/2 t	lait	125 ml
2 c. à tab	huile végétale	30 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml
1/2 t	noix de Grenoble hachées	125 ml
3/4 t	cassonade tassée	180 ml
1 1/2 t	eau bouillante	375 ml

1 Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le sucre, 2 c. à tab (30 ml) du cacao, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le lait, l'huile et la vanille, et mélanger. Ajouter les noix et mélanger. Verser la pâte dans un moule carré de 8 po (20 cm) beurré. Réserver.

2 Dans un petit bol résistant à la chaleur, mélanger la cassonade et le reste du cacao. Verser l'eau bouillante et bien mélanger. Verser doucement la sauce sur la pâte dans le moule réservé.

3 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides. Laisser refroidir 30 minutes avant de servir.

PAR PORTION: cal. 406; prot. 5 g; m.g. 12 g (2 g sat.); chol. 2 mg; gluc. 74 g; fibres 3 g; sodium 237 mg.

mijoteuse

GÂTEAU-FUDGE AU CHOCOLAT

12 portions // Préparation: 20 min

Cuisson: 2 h // Repos: 15 min

1 t	sucré	500 ml
2	œufs	2
1/2 t	huile végétale	125 ml
1 t	lait	250 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml
2 t	farine	500 ml
1 1/2 c. à thé	poudre à pâte	7 ml
1 1/2 c. à thé	bicarbonate de sodium	7 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
1	pincée de cannelle	1
3/4 t	poudre de cacao non sucrée (environ)	180 ml
3/4 t	brisures de chocolat mi-sucré	180 ml
	crème fouettée à la cannelle (voir recette)	

1 Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre, les œufs, l'huile, le lait et la vanille. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet propre, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate, le sel et la cannelle. Tamiser le cacao sur les ingrédients secs et mélanger. Ajouter les ingrédients secs à la préparation liquide et remuer pour humecter la pâte (ne pas trop mélanger). Verser la pâte dans une mijoteuse beurrée. Parsemer des brisures de chocolat.

2 Couvrir la mijoteuse et cuire à intensité élevée pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides. Éteindre la mijoteuse, retirer le couvercle et laisser refroidir pendant 15 minutes. Servir chaud, garni de crème fouettée à la cannelle et saupoudré de cacao, si désiré.

PAR PORTION: cal. 360; prot. 6 g; m.g. 19 g (6 g sat.); chol. 45 mg; gluc. 46 g; fibres 3 g; sodium 345 mg.

Un bon
truc

On peut remplacer la moitié du lait par du café fort liquide. Les amateurs du duo choco-café seront ravis!

Le dessert idéal pour un gros potluck entre amis!



CRÈME FOUETTÉE À LA CANNELLE

Donne environ 1 1/4 t (310 ml)

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre 2/3 t (160 ml) de **crème à fouetter 35 %** avec 2 c. à tab (30 ml) de **sucré**, 1/2 c. à thé (2 ml) de **vanille** et 1 pincée de **cannelle** jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous.

PETITS GÂTEAUX FONDANTS AU CHOCOLAT

6 portions // Préparation: 25 min // Cuisson: 20 min

6 oz	chocolat mi-amer haché	180 g
1/4 t	beurre coupé en dés	60 ml
1/2	gousse de vanille	1/2
1 t	sucre	250 ml
3	œufs	3
3	jaunes d'œufs	3
2 c. à tab	poudre de cacao non sucrée tamisée	30 ml
1	pincée de sel	1
	fraises coupées en deux	
	crème fouettée (facultatif)	

1 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat avec le beurre, en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. À l'aide d'un petit couteau, couper la demi-gousse de vanille en deux sur la longueur et en raceler les graines. Ajouter les graines de vanille dans la préparation au chocolat et mélanger (réserver la gousse pour un usage ultérieur). Retirer le bol de la casserole.

2 À l'aide d'un fouet, incorporer le sucre à la préparation au chocolat. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs, un à la fois, en fouettant après chaque addition, puis incorporer le cacao et le sel. Répartir la pâte dans 6 ramequins d'une capacité de 1/2 t (125 ml), beurrés. (Les petits gâteaux se conserveront jusqu'au lendemain au réfrigérateur, recouverts d'une pellicule plastique. Ajouter 5 minutes au temps de cuisson.)

3 Mettre les ramequins sur une plaque de cuisson. Cuire au four préchauffé à 425 °F (220 °C) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les petits gâteaux commencent à prendre sur le pourtour, mais que leur centre soit encore assez mou. Laisser refroidir 3 minutes.

4 Passer la lame d'un couteau sur la paroi des ramequins pour détacher les petits gâteaux et les démouler délicatement dans les assiettes. Garnir des fraises et de crème fouettée, si désiré.

PAR PORTION: cal. 387; prot. 7 g; m.g. 18 g (8 g sat.); chol. 195 mg; gluc. 51 g; fibres 4 g; sodium 108 mg.





POUDING AU CHOCOLAT ULTRA-CRÉMEUX

8 portions // Préparation: 15 min
Cuisson: 10 min // **Réfrigération:** 3 h

3/4 t	sucre	180 ml
3 c. à tab	fécule de maïs	45 ml
2 c. à tab	poudre de cacao non sucrée (environ)	30 ml
3 t	crème 10 % ou lait	750 ml
1 c. à tab	beurre	15 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml
1/4 c. à thé	sel	1 ml
8 oz	chocolat mi-amer haché	250 g
	crème fouettée (facultatif)	

1 Dans une grande casserole, mélanger le sucre, la féculle et le cacao. À l'aide d'un fouet, incorporer la crème. Cuire à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la préparation soit bouillonnante et ait épaisse. Retirer du feu.

2 Dans la casserole, ajouter le beurre, la vanille, le sel et le chocolat, et bien mélanger. Verser le pouding dans 8 ramequins d'une capacité de 3/4 t (180 ml). Couvrir directement la surface du pouding d'une pellicule plastique et réfrigérer 3 heures ou jusqu'à ce que le pouding ait refroidi. (Le pouding se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.) Servir garni de crème fouettée et saupoudré de cacao, si désiré.

PAR PORTION: cal. 363; prot. 5 g; m.g. 23 g (14 g sat.); chol. 38 mg; gluc. 42 g; fibres 3 g; sodium 123 mg.

Biscuits et carrés

Un incontournable doublément chocolaté!



Biscuits double
chocolat, p. 53



Brownies au fromage à la crème, p. 46

à congeler



BROWNIES AU FROMAGE À LA CRÈME

24 carrés // Préparation: 35 min // Cuisson: 45 à 55 min

GARNITURE AU FROMAGE À LA CRÈME

6 oz	fromage à la crème ramolli	180 g
3/4 t	crème sure	180 ml
1 1/2 c. à tab	farine	22 ml
3 c. à tab	sucre	45 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml

PÂTE AU CHOCOLAT

1 1/4 t	farine	310 ml
1/2 t	poudre de cacao non sucrée	125 ml
1 c. à thé	poudre à pâte	5 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
6 oz	chocolat non sucré haché	180 g
3/4 t	beurre	180 ml
1 t	sucre	250 ml
1 t	cassonade tassée	250 ml
5	œufs	5
2 c. à thé	vanille	10 ml
1 t	pacanes grossièrement hachées	250 ml

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

1 Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients. Réservoir.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

2 Tapisser un moule de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm) de papier d'aluminium, en laissant dépasser un excédent sur les côtés. Beurrer légèrement le papier parchemin. Réservoir.

3 Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Réservoir. Dans une casserole à fond épais, faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux, en remuant jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Verser la préparation dans un grand bol. À l'aide d'un batteur électrique, incorporer le sucre et la cassonade. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Incorporer la vanille. Ajouter les ingrédients secs réservés et mélanger en soulevant délicatement la masse.

4 Étendre la pâte dans le moule réservé. À l'aide d'une cuillère à soupe, répartir la garniture au fromage sur la pâte en petits monticules. Passer la lame d'un couteau dans la pâte et la garniture de manière à créer un effet marbré. Parsemer des pacanes.

5 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides. Laisser refroidir complètement. Démouler en soulevant les bordures de papier parchemin, puis couper en carrés. (Les carrés se conserveront jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

PAR CARRÉ: cal. 280; prot. 4 g; m.g. 16 g (8 g sat.); chol. 70 mg; gluc. 30 g; fibres 2 g; sodium 160 mg.



CARRÉS S'MORES AU CARAMEL ET AUX NOIX

à congeler

24 carrés // Préparation: 20 min // Cuisson: 30 min

2 t	chapelure de biscuits au chocolat	500 ml
1/2 t	beurre fondu	125 ml
2 t	brisures de caramel	500 ml
1/4 t	crème 35 %	60 ml
2 t	guimauves miniatures	500 ml
1 1/2 t	noix mélangées grossièrement hachées	375 ml
1 t	brisures de chocolat mi-sucré	250 ml

1 Tapisser un moule de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm) de papier d'aluminium, en laissant dépasser un excédent sur les côtés. Beurrer légèrement le papier d'aluminium. Dans un bol, mélanger la chapelure avec le beurre, puis presser uniformément le mélange dans le fond du moule. Cuire au four préchauffé à 325 °F (160°C) pendant 15 minutes. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir 5 minutes.

2 Entre-temps, dans une petite casserole à fond épais, chauffer les brisures de caramel et la crème à feu moyen-doux, en remuant jusqu'à ce que le caramel soit fondu. Verser la préparation de caramel sur la croûte refroidie. Répartir les guimauves, les noix et le chocolat sur le dessus. Poursuivre la cuisson au four pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les guimauves soient légèrement dorées. Laisser refroidir complètement. Démouler en soulevant les bordures de papier d'aluminium, puis couper en carrés. (Les carrés se conserveront jusqu'à 3 jours à la température ambiante ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

PAR CARRÉ: cal. 237; prot. 3 g; m.g. 15 g (7 g sat.); chol. 14 mg; gluc. 27 g; fibres 1 g; sodium 163 mg.

à congeler

BROWNIES À PERSONNALISER

16 carrés // Préparation: 35 min // Cuisson: 35 min

1/2 t	beurre	125 ml
3 oz	chocolat non sucré haché	90 g
2/3 t	farine	160 ml
1/4 c. à thé	bicarbonate de sodium	1 ml
1 t	sucre	250 ml
2	œufs	2
1 c. à thé	vanille	5 ml
1/2 t	noix de Grenoble ou pacanes hachées (facultatif)	125 ml
	glaçage crémeux au chocolat (voir recette)	



1 Dans une casserole, chauffer le beurre et le chocolat à feu doux, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Verser le mélange dans un bol et laisser refroidir 10 minutes.

2 Entre-temps, tapisser un moule carré de 8 po (20 cm) de papier parchemin, en laissant dépasser un excédent sur les côtés. Beurrer légèrement le papier parchemin. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine et le bicarbonate. Ajouter le sucre dans le mélange de chocolat refroidi et mélanger. Ajouter les œufs, un à la fois, et bien mélanger après chaque addition. Incorporer la vanille, puis les ingrédients secs, en brassant jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus. Ajouter les noix, si désiré, et mélanger. Étendre la pâte dans le moule.

3 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides. Laisser refroidir complètement. Démouler en soulevant les bordures de papier parchemin. (Les brownies se conserveront jusqu'à 3 jours à la température ambiante ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

4 À l'aide d'une spatule, étendre le glaçage sur le gâteau refroidi. Couper en carrés.

PAR CARRÉ: cal. 162; prot. 2 g; m.g. 9 g (6 g sat.); chol. 39 mg; gluc. 18 g; fibres 1 g; sodium 76 mg.

GLAÇAGE CRÉMEUX AU CHOCOLAT

Donne environ 1 1/2 t (375 ml)

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre 6 oz (180 g) de **fromage à la crème** ramolli avec 1/2 t (125 ml) de **sucré glace** jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Incorporer 1 t (250 ml) de **chocolat mi-sucré** fondu en battant jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et onctueux.

(Le glaçage se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de glacer les brownies.)

On varie les saveurs en y ajoutant nos ingrédients préférés!

1 Chai

Ajouter à la pâte 1 c. à thé (5 ml) de **cardamome moulue**, 1/2 c. à thé (2 ml) chacun de **cannelle** et de **gingembre** moulus et 1 pincée de **clou de girofle**. Arroser de **sauce au caramel**.

2 Malté

Ajouter 1/4 t (60 ml) de **poudre de lait malté** (de type Ovaltine) aux ingrédients secs. Parsemer de **bulles de chocolat au lait malté** (de type Maltesers) hachées.

3 Choco-menthe

Ajouter 1/2 c. à thé (2 ml) d'**essence de menthe** à la pâte. Parsemer de **chocolats à la menthe** hachés.

4 Coco-amandes

Remplacer les noix par une même quantité d'**amandes hachées**. Parsemer de **macarons à la noix de coco** émiettés.

5 Moka

Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de **poudre de café instantané** aux ingrédients secs. Parsemer de **grains de café recouverts de chocolat**, hachés.

6 Rocky road

Parsemer de 1/4 t (60 ml) de **guimauves miniatures** et de 1/2 t (125 ml) de **pacanes** hachées.

7 Choco-arachide

Ajouter à la pâte 1/4 t (60 ml) de **minimoules au beurre d'arachide** (de type Reese) hachés et en parsemer les brownies une fois ces derniers cuits.

8 Framboise

Étendre 1/3 t (80 ml) de **confiture de framboises** sur les brownies refroidis, puis couvrir du glaçage. Parsemer de **framboises fraîches**.



Pour une version moins sucrée, on opte pour du beurre d'arachide naturel.

à congeler

BROWNIES AU BEURRE D'ARACHIDE

16 carrés // **Préparation:** 30 min
Cuisson: 35 min

1/2 t	beurre non salé ramolli	125 ml
1/2 t	beurre d'arachide	155 ml
+ 2 c. à tab		
6 oz	chocolat mi-amer haché	180 g
1 1/2 t	sucré	375 ml
4	œufs	4
1 t	farine	250 ml
1/2 t	poudre de cacao non sucrée	125 ml
1/4 c. à thé	poudre à pâte	1 ml
1/3 t	arachides rôties hachées	110 ml
+ 2 c. à tab		
2 c. à tab	brisures de chocolat mi-sucré	30 ml

1 Dans une petite casserole à fond épais, mélanger le beurre, 1/2 t (125 ml) du beurre d'arachide et le chocolat. Chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirer du feu. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre et les œufs. Incorporer le mélange de chocolat en fouettant.

2 Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, le cacao et la poudre à pâte. Ajouter les ingrédients secs à la préparation au chocolat et mélanger en soulevant délicatement la masse jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter 1/3 t (80 ml) des arachides et mélanger. Étendre la pâte dans un moule carré de 9 po (23 cm), beurré. À l'aide d'une petite cuillère, répartir le reste du beurre d'arachide sur la pâte, environ 1 c. à thé (5 ml) à la fois. Passer la lame d'un couteau dans la pâte et le beurre d'arachide de manière à créer un effet marbré. Parsemer du reste des arachides et des brisures de chocolat.

3 Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides. Laisser refroidir complètement. Couper en carrés. (Les brownies se conserveront jusqu'à 3 jours à la température ambiante ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

PAR CARRÉ: cal. 325; prot. 7 g; m.g. 19 g (8 g sat.); chol. 63 mg; gluc. 35 g; fibres 3 g; sodium 72 mg.

à congeler

BISCUITS CHOCO-VANILLE À LA FLEUR DE SEL

48 biscuits // Préparation: 40 min

Réfrigération: 1 h 20 min

Cuisson: 15 à 20 min

BISCUITS À LA VANILLE

2 1/2 t	farine	625 ml
1/2 c. à thé	poudre à pâte	2 ml
1	pincée de sel	1
3/4 t	beurre ramolli	180 ml
1 t	sucré	250 ml
1	œuf	1
1 c. à thé	vanille	5 ml

GLACE AU CHOCOLAT

8 oz	chocolat mi-sucré haché	250 g
1/2 t	crème 35 %	125 ml
1/4 c. à thé	fleur de sel	1 ml



PRÉPARATION DES BISCUITS

1 Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Incorporer l'œuf et la vanille. Incorporer les ingrédients secs à la préparation en trois fois (au besoin, pétrir légèrement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse).

2 Diviser la pâte en deux portions et façonner chacune en un disque. Envelopper chaque disque d'une pellicule plastique et réfrigérer 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

3 Mettre un disque de pâte entre deux feuilles de papier ciré et l'abaisser à environ 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond cannelé de 2 po (5 cm), découper des biscuits dans la pâte (abaisser de nouveau les retailles). Mettre les biscuits sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin, en les espacant d'environ 1 po (2,5 cm). Procéder de la même manière avec l'autre disque de pâte.

4 Cuire au four préchauffé à 375 °F (190 °C) de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés (intervertir et tourner les plaques à la mi-cuisson.) Laisser refroidir 5 minutes. Déposer les biscuits sur les grilles et laisser refroidir complètement. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 1 semaine à la température ambiante et jusqu'à 1 mois au congélateur.)

PRÉPARATION DE LA GLACE

5 Dans une petite casserole à fond épais, chauffer le chocolat et la crème à feu moyen-doux en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laisser refroidir pendant 10 minutes.

6 À l'aide d'une petite cuillère, étendre environ 1 c. à thé (5 ml) de la glace sur chaque biscuit, en laissant une bordure de 1/4 po (5 mm). Parsemer de la fleur de sel. Réfrigérer les biscuits pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la glace soit ferme. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 2 jours au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de servir.)

PAR BISCUIT: cal. 100; prot. 1 g; m.g. 6 g (3 g sat.); chol. 15 mg; gluc. 12 g; fibres 1 g; sodium 34 mg.



à congeler

BISCUITS-SANDWICHES AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES

20 biscuits-sandwiches // Préparation: 40 min

Cuisson: 23 à 25 min // **Réfrigération:** 2 h

1 t	beurre non salé ramolli	250 ml
3/4 t	sucre glace	180 ml
1/2 c. à thé	vanille	2 ml
1/4 c. à thé	sel	1 ml
1 1/2 t	farine	375 ml
1/2 t	poudre de cacao non sucrée	125 ml
1/4 t	crème 35 %	60 ml
3/4 t	brisures de chocolat mi-sucré	180 ml
8 c. à thé	confiture de framboises	40 ml

1 Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, le sucre glace, la vanille et le sel jusqu'à ce que le mélange soit léger et gonflé. Ajouter la farine et le cacao, et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus. Diviser la pâte en deux portions et façonner chacune en un disque. Envelopper chaque disque d'une pellicule plastique et réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

2 Mettre un disque de pâte entre deux feuilles de papier ciré et l'abaisser à environ 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond cannelé de 2 po (5 cm), découper des biscuits dans la pâte (abaisser de nouveau les retailles). Mettre les biscuits sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin, en les espaçant d'environ 1 po (2,5 cm). Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Procéder de la même manière avec l'autre disque de pâte.

3 Cuire au four préchauffé à 300 °F (150 °C) de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient fermes (intervertir et tourner les plaques à mi-cuisson.) Laisser refroidir complètement. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 1 semaine à la température ambiante et jusqu'à 1 mois au congélateur.)

4 Entre-temps, dans une petite casserole, chauffer la crème à feu moyen-vif jusqu'à ce que des bulles se forment sur la paroi. Retirer du feu. Ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir à la température ambiante.

5 Mettre la ganache dans une poche à douille munie d'un embout rond. Presser la ganache au chocolat sur le côté plat de la moitié des biscuits, environ 1 c. à thé (5 ml) à la fois, en formant un anneau sur le pourtour. Remplir chaque cavité d'environ 1/2 c. à thé (2 ml) de la confiture. Couvrir du reste des biscuits, le côté plat vers le bas, en pressant légèrement pour répartir la garniture uniformément. Réfrigérer les biscuits pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture ait pris. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)

PAR BISCUIT: cal. 168; prot. 2 g; m.g. 11 g (7 g sat.); chol. 26 mg; gluc. 17 g; fibres 1 g; sodium 32 mg.





PHOTOS: MAYA VISNEY; STYLISME CULINAIRE: CLAIRE STUBBS; STYLISME ACCESSOIRES: RENÉE DREXLER/THE PROPS (BISCUITS-SANDWICHES); STOCKFOOD (BISCUITS DOUBLE CHOCOLAT).



à congeler

BISCUITS DOUBLE CHOCOLAT

48 biscuits // Préparation: 30 min // Cuisson: 12 min

2 1/4 t	farine	560 ml
1/2 t	poudre de cacao non sucrée	125 ml
1 c. à thé	bicarbonate de sodium	5 ml
1/4 c. à thé	sel	1 ml
1 t	beurre non salé ramolli	250 ml
1 t	sucre	250 ml
1/2 t	cassonade tassée	125 ml
2	œufs	2
1 c. à thé	vanille	5 ml
1 t	brisures de chocolat mi-sucré	250 ml

1 Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel. Réserver. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter les œufs et la vanille, et mélanger. Ajouter les ingrédients secs réservés, et mélanger. Ajouter les brisures de chocolat et mélanger.

2 Laisser tomber la pâte, 1 c. à tab (15 ml) à la fois, sur 2 plaques à biscuits tapissées de papier parchemin, en espaçant les biscuits d'environ 3 po (8 cm).

3 Cuire au four préchauffé à 375 °F (190 °C) pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits aient perdu leur aspect brillant et qu'ils soient encore un peu mous au centre (intervertir et tourner les plaques à la mi-cuisson.) Laisser refroidir 5 minutes. Déposer les biscuits sur les grilles et laisser refroidir complètement. (Les biscuits se conserveront jusqu'à 1 semaine à la température ambiante et jusqu'à 1 mois au congélateur.)

PAR BISCUIT: cal. 105; prot. 1 g; m.g. 5 g (3 g sat.); chol. 20 mg; gluc. 14 g; fibres 1 g; sodium 45 mg.



Bouchées truffées
au café, p. 56

Fudge facile
aux noix, p. 56



Fondue au chocolat
sans produits laitiers,
p. 57

Petites douceurs



à congeler

BOUCHÉES TRUFFÉES AU CAFÉ

36 bouchées // **Préparation:** 40 min
Cuisson: 15 min // **Réfrigération:** 5 h

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC

8 oz	chocolat blanc finement haché	250 g
1/4 t	crème 35 %	60 ml
2 c. à tab	beurre non salé	30 ml

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT

8 oz	chocolat au lait finement haché	250 g
1/2 t	crème 35 %	125 ml
2 c. à tab	beurre non salé	30 ml
1 c. à tab	poudre de café espresso instantané	15 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

8 oz	chocolat noir haché	250 g
1/3 t	crème 35 %	80 ml
2 c. à tab	beurre non salé	30 ml
1 t	céréales de riz croustillantes	250 ml

PRÉPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT BLANC

1 Tapisser un moule carré de 8 po (20 cm) de papier parchemin, en laissant dépasser l'excédent sur les côtés. Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer le chocolat avec la crème et le beurre, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit lisse. Verser la ganache dans le moule, en l'étendant uniformément à l'aide d'une spatule à pâtisserie coudée. Réfrigérer 1 1/2 heure ou jusqu'à ce que la ganache soit ferme.

PRÉPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT

2 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer le chocolat avec la crème, le beurre, la poudre de café et la vanille en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit lisse. Verser la ganache au chocolat au lait sur la ganache au chocolat blanc refroidie, en l'étendant uniformément à l'aide d'une spatule à pâtisserie coudée. Réfrigérer 1 1/2 heure ou jusqu'à ce que la ganache soit ferme.

PRÉPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

3 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer le chocolat avec la crème et le beurre, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit lisse. Retirer le bol de la casserole, ajouter les céréales, puis bien mélanger. Verser la ganache au chocolat noir sur la ganache au chocolat au lait refroidie, en l'étendant uniformément à l'aide d'une spatule à pâtisserie coudée. Réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la ganache soit ferme.

4 Démouler en soulevant les bordures de papier parchemin. Retourner, puis enlever le papier délicatement. Couper en petits cubes. (Les bouchées se conserveront jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

PAR BOUCHÉE: cal. 146; prot. 2 g; m.g. 11 g (7 g sat.); chol. 16 mg; gluc. 11 g; fibres 1 g; sodium 19 mg.

à congeler

FUDGE FACILE AUX NOIX

36 carrés // **Préparation:** 15 min
Cuisson: 5 min // **Réfrigération:** 3 h

16 oz	chocolat mi-sucré haché	500 g
16 oz	chocolat mi-amer haché	500 g
1	boîte de lait concentré sucré (300 ml)	1
1 c. à thé	vanille	5 ml
1/2 t	noix de cajou grillées et hachées	125 ml
1/2 t	pacanes grillées et hachées	125 ml
1/2 t	noix de Grenoble grillées et hachées	125 ml

1 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer les chocolats avec le lait concentré, en remuant souvent, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse. Incorporer la vanille. Ajouter les noix et mélanger.

2 Verser la préparation dans un moule carré de 9 po (23 cm) tapissé de papier parchemin. Lisser le dessus. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à ce que le fudge ait pris. Couper en carrés. (Le fudge se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur ou jusqu'à 2 mois au congélateur.)

PAR CARRÉ: cal. 127; prot. 2 g; m.g. 8 g (3 g sat.); chol. 4 mg; gluc. 15 g; fibres 1 g; sodium 15 mg.



FONDUE AU CHOCOLAT SANS PRODUITS LAITIERS

6 portions // **Préparation:** 15 min // **Cuisson:** 5 min

7 1/2 oz	chocolat mi-amer haché	225 g
3/4 t	lait de coco	180 ml
1/4 t	sirop d'érable (environ)	60 ml
1	pincée de sel	1
1 c. à thé	vanille	5 ml
	fruits coupés en morceaux	

1 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat avec le lait de coco, le sirop d'érable et le sel, en remuant souvent. Incorporer la vanille. Au besoin, ajouter un peu de sirop d'érable.

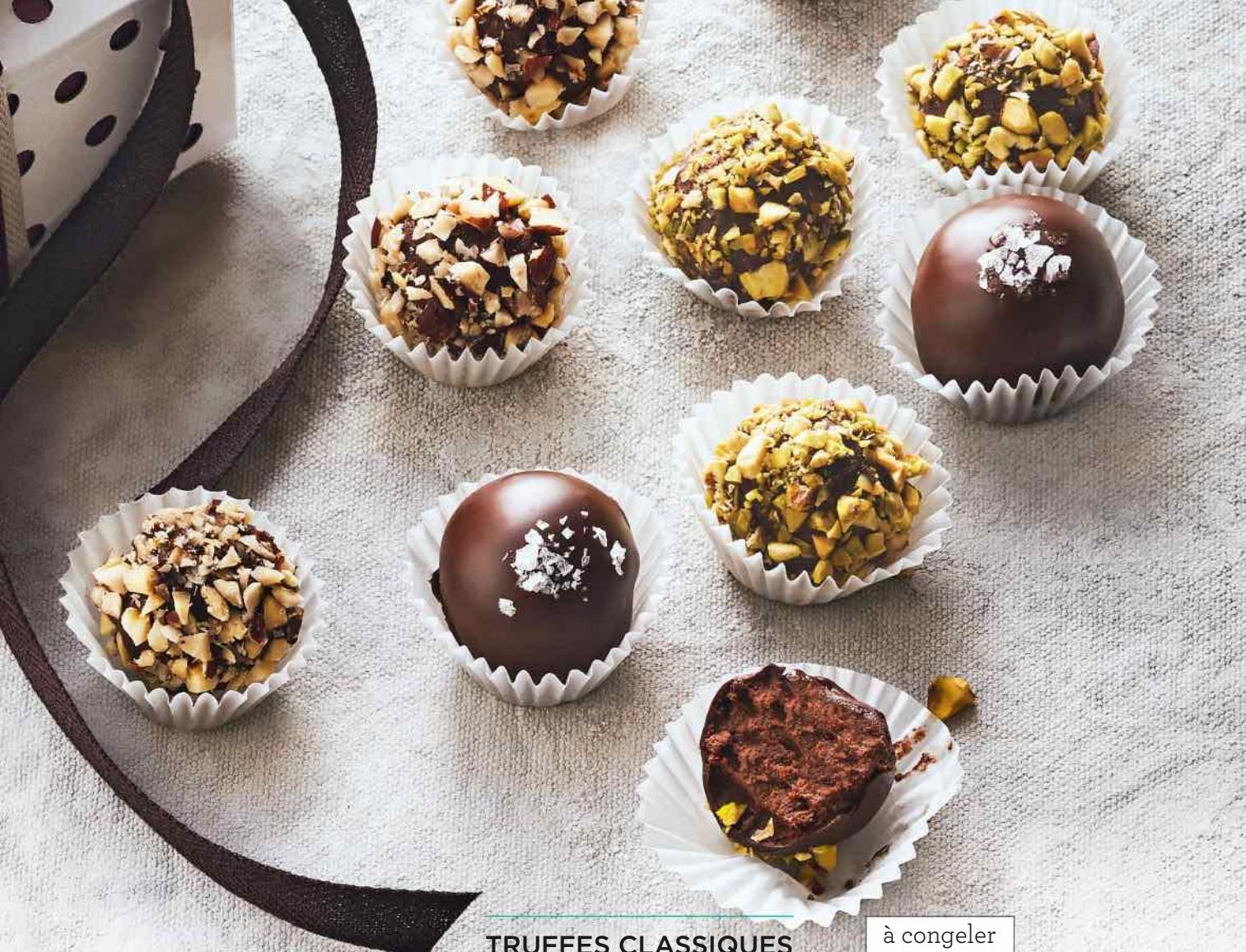
2 Verser la préparation de chocolat dans un caquelon à fondue, des tasses à espresso ou des petits ramequins. Servir avec des fruits.

PAR PORTION: cal. 61; prot. 1 g; m.g. 4 g (3 g sat.); chol. 1 mg; gluc. 5 g; fibres 1 g; sodium 2 mg.

Variante

FONDUE AU CHOCOLAT MEXICAIN

Ajouter 1/4 c. à thé (1 ml) chacun de **cannelle** et de **piment ancho moulus**, 1/8 c. à thé (0,5 ml) de **piment de Cayenne** et 1 à 2 c. à tab (15 à 30 ml) de **liqueur de café** ou **d'orange** au chocolat fondu.



TRUFFES CLASSIQUES

à congeler

35 truffes // Préparation: 30 min // **Cuisson:** 2 min // **Réfrigération:** 1 h 15 min // **Congélation:** 30 min

12 oz + 8 oz	chocolat mi-sucré haché	625 g
1/2 t	crème 35 %	125 ml
1/4 t + 2 c. à tab	beurre non salé coupé en dés	90 ml
1 c. à tab	vanille	15 ml
1 c. à thé	fleur de sel (facultatif)	5 ml
1/2 t	noix hachées finement (facultatif)	125 ml

1 Mettre 12 oz (375 g) du chocolat dans un bol résistant à la chaleur. Dans une petite casserole, chauffer la crème et 1/4 t (60 ml) du beurre à feu moyen-vif jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur la paroi. Verser la crème bouillante sur le chocolat. À l'aide d'un fouet, remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Incorporer la vanille. Couvrir et réfrigérer 1 heure, ou jusqu'à ce que la ganache soit ferme.

2 Tapisser 2 plaques de cuisson de papier parchemin. À l'aide d'une petite cuillère parisienne ou de deux petites cuillères, déposer la ganache refroidie, environ 1 c. à thé (5 ml) à la fois, sur les plaques (au besoin, rouler délicatement les truffes pour qu'elles soient bien rondes). Congeler 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient fermes.

3 Entre-temps, dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre les restes de chocolat et de beurre, en remuant souvent. Retirer le bol de la casserole et laisser refroidir légèrement.

4 En travaillant avec une plaque de truffes à la fois, à l'aide de 2 fourchettes ou d'une brochette en bois, tremper les truffes, une à la fois, dans le chocolat fondu et laisser égoutter l'excédent (si le chocolat épaisse, le réchauffer à nouveau sur la casserole d'eau, en remuant). Si désiré, parsemer les truffes de la fleur de sel ou les rouler dans les noix hachées. Remettre les truffes sur les plaques et réfrigérer 15 minutes, ou jusqu'à ce que l'enrobage ait durci. (Les truffes se conserveront jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

PAR TRUFFE: cal. 104; prot. 1 g; m.g. 8 g (5 g sat.); chol. 8 mg; gluc. 10 g; fibres 1 g; sodium 3 mg.

BOUCHÉES AU CHOCOLAT ET AU BEURRE D'ARACHIDE

20 bouchées // **Préparation:** 20 min // **Congélation:** 15 min
Cuisson: 5 min // **Réfrigération:** 1 h

1/3 t	beurre d'arachide	80 ml
1/4 t	sucré glace	60 ml
10 oz	chocolat au lait haché	300 g



1 Dans un bol, bien mélanger le beurre d'arachide et le sucre glace. Laisser tomber le mélange, environ 1 c. à thé (5 ml) à la fois, sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin. Congeler pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les bouchées soient fermes.

2 Entre-temps, tapisser des moules à minimuffins de petits moules à confiserie en papier ou en aluminium. Réserver. Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat. Répartir environ le tiers du chocolat fondu dans les moules réservés, environ 1 c. à thé (5 ml) par moule.

3 Déposer une bouchée de beurre d'arachide dans chaque moule, puis couvrir du reste du chocolat, environ 2 c. à thé (10 ml) par moule. Lisser le dessus. Réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. (Les bouchées se conserveront jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur. Laisser revenir 10 minutes à la température ambiante avant de servir.)

PAR BOUCHÉE: cal. 105; prot. 2 g; m.g. 7 g (3 g sat.); chol. 3 mg; gluc. 11 g; fibres 1 g; sodium 32 mg.



Une version maison des célèbres Reese's!

à congeler

CUPCAKES AU CHOCOLAT

24 petits gâteaux // Préparation: 35 min //

Cuisson: 18 à 20 min

3 t	farine	750 ml
2 t	sucré	500 ml
2/3 t	poudre de cacao non sucrée tamisée	160 ml
2 c. à thé	bicarbonate de sodium	10 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
2 t	eau	500 ml
1 t	huile végétale	250 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml
3 c. à tab	vinaigre de cidre	45 ml
	glaçage au chocolat au lait (voir recette)	

1 Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate et le sel. Incorporer l'eau, l'huile et la vanille. Ajouter le vinaigre et mélanger. À l'aide d'une cuillère, répartir la pâte dans 24 moules à muffins tapissés de caissettes en papier.

2 Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes. Démouler les gâteaux sur la grille et laisser refroidir complètement. (Les petits gâteaux se conserveront jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

3 À l'aide d'une poche à douille munie d'un embout étoilé ou d'une spatule, garnir les petits gâteaux refroidis du glaçage.

PAR PETIT GÂTEAU: cal. 395; prot. 3 g; m.g. 22 g (9 g sat.); chol. 26 mg; gluc. 49 g; fibres 1 g; sodium 166 mg.

Bon à savoir

Ce n'est pas une erreur: cette recette ne contient pas d'œuf! C'est l'ajout de vinaigre et de bicarbonate qui assure une texture bien moelleuse à ces cupcakes.

PASTILLES DÉCORATIVES

Pour une petite touche spéciale, on décore nos cupcakes de pastilles de chocolat blanc maison. Voici comment les préparer. Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre 7 oz (200 g) de **chocolat blanc** haché, en remuant. Laisser refroidir légèrement. Répartir le chocolat fondu, environ 1 c. à thé (5 ml) à la fois, sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, en espaçant chaque cuillerée de 1 po (2,5 cm). Lisser le dessus de manière à former des pastilles de 1 po (2,5 cm) de largeur. Parsemer les pastilles de **miniboules de sucre** ou de **paillettes**, si désiré. Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce que les pastilles soient fermes. (Les pastilles se conserveront jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.)



GLAÇAGE AU CHOCOLAT AU LAIT

Donne environ 2 1/2 t (625 ml)

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre 1 t (250 ml) de **beurre non salé** ramolli jusqu'à ce qu'il soit léger et gonflé. Ajouter 1/3 t (80 ml) de **crème à fouetter 35 %** et 2 c. à thé (10 ml) de **vanille**, et bien mélanger. En continuant de battre, incorporer 2 1/2 t (625 ml) de **sucré glace**, 1 c. à tab (15 ml) de **poudre de cacao non sucrée** et 1 pincée de **sel**. Ajouter 3,5 oz (100 g) de **chocolat au lait** fondu, et battre pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et onctueux. (Le glaçage se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant d'utiliser.)



ÉCORCES DE CHOCOLAT À L'ORANGE CONFITE

18 morceaux // Préparation: 35 min

Cuisson: 1 h // Repos: 12 h

Réfrigération: 45 min

1	orange brossée	1
2 1/2 t	sucré	625 ml
2 t	eau	500 ml
24 oz	chocolat mi-amer haché	750 g
2/3 t	pistaches grossièrement hachées	160 ml
1/3 t	gingembre confit coupé en lanières	80 ml
1/3 t	canneberges séchées	80 ml

1 À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper l'orange en deux, verticalement, puis couper les moitiés en tranches de 1/4 po (5 mm) d'épaisseur. Mettre les tranches d'orange dans une casserole et les couvrir d'eau froide. Porter jusqu'au point d'ébullition, puis égoutter aussitôt. Répéter ces opérations deux fois.

2 Dans la casserole, mélanger 2 t (500 ml) du sucre et l'eau. Chauffer à feu moyen en brassant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les tranches d'orange blanchies, réduire le feu et laisser mijoter 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et translucides. À l'aide d'une écumeoire, retirer les tranches d'orange du sirop et les mettre sur une grille placée sur une plaque de cuisson. Laisser sécher à l'air libre de 12 à 24 heures.

3 Mettre le reste du sucre dans une assiette. Déposer les tranches d'orange séchées dans le sucre en les retournant et en pressant pour bien les enrober. Couper chaque tranche en 3 pointes.

4 Dans un grand bol en métal placé sur une grande casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat, en remuant souvent. Dans un petit bol, mélanger les pistaches, le gingembre et les canneberges. Ajouter la moitié de ce mélange dans le chocolat fondu et mélanger. Verser le mélange de chocolat dans un moule de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm), tapissé de papier parchemin, et l'étendre uniformément. Parsemer du reste du mélange aux pistaches, puis des pointes d'orange confite. Réfrigérer pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. Casser le chocolat en morceaux. (Les écorces de chocolat se conserveront jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)

PAR MORCEAU: cal. 285; prot. 3 g; m.g. 17 g (9 g sat.); chol. 2 mg; gluc. 35 g; fibres 4 g; sodium 6 mg.

Bon à savoir

à congeler

MINIMUFFINS AU CHOCOLAT

48 minimuffins / Préparation: 20 min

Cuisson: 8 à 10 min

1 1/4 t	farine tout usage	310 ml
3/4 t	farine de blé entier	180 ml
1/4 t	sucre	60 ml
1/4 t	cassonade tassée	60 ml
3 c. à tab	poudre de cacao non sucrée	45 ml
1 1/2 c. à thé	bicarbonate de sodium	7 ml
1/4 c. à thé	sel	1 ml
3/4 t	lait	180 ml
3/4 t	compote de pommes lisse non sucrée	180 ml
1 c. à tab	huile végétale	15 ml
1 c. à tab	mélasse	15 ml
2 c. à thé	vinaigre balsamique	10 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml
1/3 t	minibrisures de chocolat	80 ml

1 Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les farines, le sucre, la cassonade, le cacao, le bicarbonate et le sel. Faire un puits au centre des ingrédients secs. Dans un autre bol, à l'aide du fouet, mélanger le lait, la compote de pommes, l'huile, la mélasse, le vinaigre et la vanille. Verser ce mélange sur les ingrédients secs et mélanger pour les humecter, sans plus. Ajouter la moitié des brisures de chocolat et mélanger.

2 Répartir la pâte dans 48 moules à minimuffins tapissés de caissettes en papier ou légèrement huilés. Parsemer du reste des brisures de chocolat. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre des muffins en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes. Démouler les muffins sur la grille et laisser refroidir légèrement. (Les minimuffins se conserveront jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

PAR MINIMUFFIN: cal. 40; prot. 1 g; m.g. 1 g (traces sat.); chol. 0 mg; gluc. 8 g; fibres 1 g; sodium 55 mg.

Si on n'a pas suffisamment de moules à minimuffins, on peut cuire la pâte en plusieurs fois. Entre chaque fournée, on couvre la pâte non cuite et on la réserve au frigo (30 minutes maximum). On peut également la cuire dans de plus gros moules, ce qui donnera environ 18 gros muffins. Il faut alors compter 15 minutes de temps de cuisson.



rapide

CHOCOLAT CHAUD GOURMAND

4 portions

Préparation: 10 min

Cuisson: 10 min

3 oz	chocolat mi-sucré coupé en morceaux	90 g
1 c. à tab	sucré	15 ml
1/2 c. à thé	cannelle moulue (facultatif)	2 ml
4 t	lait	1 L
1/2 c. à thé	vanille	2 ml
1/8 c. à thé	essence d'amande crème fouettée (facultatif)	0,5 ml

1 Au mélangeur, moudre finement le chocolat avec le sucre et la cannelle, si désiré. Dans une casserole, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait avec le mélange de chocolat. Chauffer à feu doux, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Retirer la casserole du feu, et incorporer la vanille et l'essence d'amande.

2 À l'aide d'un mousseur à lait, faire mousser le mélange de lait chaud jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Répartir dans des tasses. Servir garni de crème fouettée et saupoudré de cannelle, si désiré.

PAR PORTION: cal. 236; prot. 10 g; m.g. 11 g (7 g sat.); chol. 18 mg; gluc. 28 g; fibres 1 g; sodium 123 mg.

Un bon truc

On peut aisément varier les saveurs en changeant de type de chocolat (noir, blanc...), les épices (gingembre, piment de cayenne...) et l'essence (érable, menthe...), selon nos préférences.





PHOTOS: © 2017 MEREDITH CORPORATION, REPRODUITE DU MAGAZINE BETTER HOMES AND GARDENS/ANDY LYONS (CHOCOLAT CHAUD), JEFF COULSON, STYLISME CULINAIRE: ADELE HAGAN, STYLISME ACCESSOIRES: LAURA BRANSON (BANANE).



à congeler

BOUCHÉES CHOCO-BANANE CONGELÉES

Environ 16 bouchées // **Préparation:** 15 min
Cuisson: 5 min // **Congélation:** 1 h

3/4 t	brisures de chocolat mi-sucré	180 ml
2 c. à thé	huile végétale	10 ml
1/4 t	flocons de noix de coco grillés	60 ml
1/4 t	arachides rôties salées	60 ml
2	grosses bananes coupées en rondelles de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur	2

1 Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat, en remuant de temps à autre. Ajouter l'huile et mélanger. Retirer le bol de la casserole et laisser refroidir légèrement.

2 Mettre les flocons de noix de coco et les arachides chacun dans un bol peu profond. À l'aide d'une fourchette, tremper les rondelles de banane, une à la fois, dans la préparation de chocolat fondu et laisser égoutter l'excédent (si le chocolat épaisse, le réchauffer à nouveau sur la casserole d'eau, en remuant). Rouler les tranches de banane dans les flocons de noix de coco ou dans les arachides, puis les déposer sur une plaque tapissée de papier parchemin. Piquer un bâtonnet ou un cure-dent dans chaque bouchée. Congeler 1 heure ou jusqu'à ce que l'enrobage ait durci et que les bananes soient congelées. (Les bouchées se conserveront jusqu'à 3 jours au congélateur.)

PAR BOUCHÉE: cal. 81; prot. 1 g; m.g. 5 g (2 g sat.); chol. aucun; gluc. 10 g; fibres 1 g; sodium 16 mg.

Biscuits	
Biscuits choco-vanille à la fleur de sel C	51
Biscuits double chocolat C	53
Biscuits-sandwichs au chocolat et aux framboises C	52
Boissons	
Chocolat chaud gourmand R	64
Bouchées	
Bouchées au chocolat et au beurre d'arachide	59
Bouchées choco-banane congélées C	65
Bouchées truffées au café C	56
Écorces de chocolat à l'orange confite	62
Fudge facile aux noix C	57
Truffes classiques C	58
Brownies et carrés	
Brownies à personnaliser C	48
Brownies au beurre d'arachide C	50
Brownies au fromage à la crème C	46
Brownies aux framboises	49
Brownies au moka	49
Brownies châï	49
Brownies choco-arachide	49
Brownies choco-menthe	49
Brownies coco-amandes	49
Brownies maltés	49
Brownies rocky road	49
Carrés S'mores au caramel et aux noix C	47
Desserts à la cuillère	
Mousse au chocolat et aux framboises	39
Parfaits S'mores	38
Pouding au chocolat ultra-crémeux	43
Fondues	
Fondue au chocolat mexicaine	57
Fondue au chocolat sans produits laitiers	57
Gâteaux et muffins	
Cupcakes au chocolat C	60
Gâteau au chocolat, aux amandes et à l'huile d'olive C	6
Gâteau au chocolat sans gluten C	14
Gâteau étagé au chocolat C	7
Gâteau-fudge au chocolat M	41
Gâteau marbré aux deux chocolats C	12
Gâteau meringué au chocolat malté	11
Gâteau moelleux choco-courgettes C	16
Gâteau-mousse au chocolat	21
Gâteau-pudding style brownies	40
Gâteau truffé au chocolat et au mascarpone C	18
Gâteau ultra-chocolaté	8
Minimuffins au chocolat C	63
Petits gâteaux fondants au chocolat	42
Tartes et tartelettes	
Tarte au chocolat, au caramel et aux noix de cajou	34
Tarte au chocolat blanc et aux cerises	26
Tarte au chocolat et aux petits fruits	30
Tarte étagée triple chocolat	33
Tartelettes au chocolat et au caramel salé	24
Tarte Nanaimo glacée C	29
Tarte soyeuse au chocolat et au yogourt	25
Sauces et glaçages	
Coulis de framboises	9
Crème au beurre au chocolat	7
Crème fouettée à la cannelle	41
Ganache fondante	13
Garniture à la noix de coco et aux pacanes	15
Glaçage au chocolat au lait	61
Glaçage crémeux au chocolat	49
Glaçage express à la crème sure	15
Sauce au chocolat	17
Sauce au chocolat à l'orange	6

Légende:

C à congeler

M mijoteuse

R rapide

Vice-présidente TVA Publications Lyne Robitaille

Éditrice en chef Sylvie Poirier

Rédactrice en chef Véronique Leblanc

Rédactrice en chef, cuisine Catherine Clermont

Adjointe aux contenus, cuisine Anne-Laure Rique

Collaboratrices Marie Breton (diététiste), Louise Faucher

Directrice artistique Sylvie Durand

Conceptrices-graphistes Christiane Gauthier, Marie-Élaine Michaud

Chef de sites, Magazines (intérim) Rosalie Granger

Responsables de mise en ligne, magazines Audrey Dionne, Luba Mikhovsky, Marie-Claude Viola

POUR NOUS JOINDRE, UNE SEULE FORMULE: PRÉNOM.NOM@TVA.CA

ADMINISTRATION

Directrice, information financière et contrôle Anick Dubois

Coordonnatrice administrative Michèle Michaud

Conseillère, ressources humaines Laurence Beauchamp-Dugré

OPÉRATIONS

Directrice Johanne Perron

Chefs, production Claude Gagnon, Luc Gauvin

Adjointe, production Martine Lalonde Coordonnatrice, production Linda Desjardins

Retouche photos S. Bachand, J.-S. Brouillard, R. Charbonneau, P. Forques, É. Lépine, J. Michasiu, G. Veglia

Chef, révision Alain Bérard Coordonnatrice, révision Véronique L'Heureux

Révision-correction P. Arscott, D. Arsenault, H. Barraud, G. Caro, É. Desdouets, M.-É. Gervais, M.-R. Lahouaoui, S. Mantha, L. Pollet, M.-É. Poulin, M. Ricard, C. Vaugeois, L. Villemur

Chef, infographie et ressources matérielles Stéeve Tremblay

Infographie et conception J. Blais, J. Bouchard, P. Cholette, K. Diamond, S. Girouard

Chef, acquisitions et négociation des droits d'auteurs Mélanie Turcotte

Chef, affectations et photographie Domenica Rendina

COMMERCIALISATION

Directrice principale marketing, publications Martine Aubin

Directeur, diffusion et partenariats bannières Michel Nivischuk

Chef marketing, partenariats stratégiques Audrée Marois

Chef, commercialisation et partenariats stratégiques Marie-Andrée Picotte

Chargée de projets, commercialisation et partenariats stratégiques Valérie Roy

Conceptrice graphique, commercialisation et partenariats stratégiques Émilie Beaudoin

Conseiller, diffusion et opérations Ghislain Lavery

Responsable de production Joanne Dormoy

VENTES PUBLICITAIRES

MONTRÉAL 514 598-2880 (ventespublicitaires@tva.ca)

Directrice principale, solutions médias, transactionnel Patricia Heckmann

Directeurs principaux solutions médias Karl Berthome, Caroline Gagnon

Coordinatrices, ventes publicitaires Mélanie Delorme, Ingrid Martinez, Marie-Laurence Miron, Maria Perrotti

QUÉBEC ET RÉGIONS 418 688-9330 poste 7501

Directrice générale et ventes, TVA Québec Nathalie Langevin

TORONTO 416 227-8248

Coordinatrice des ventes Jill Alexander

IMPRESSION

Transcontinental Interweb Montréal, 1603, boul. de Montarville, Boucherville (Québec) J4B 5Y2

DISTRIBUTION

Messageries Dynamiques, 900, boul. Saint-Martin Ouest, Laval (Québec) H7S 2K9 Téléphone: 450 663-9000

DIRECTION GROUPE TVA INC.

Présidente et chef de la direction France Lauzière

Vice-président et chef de la direction financière Denis Rozon

Vice-président, ressources humaines Jean-François Reid

Vice-président exécutif régie publicitaire Donald Lizotte

Vice-présidente, communications Véronique Mercier

NOTRE POLITIQUE DE LA PROTECTION DE LA CONFIDENTIALITÉ

Toute reproduction de textes, d'illustrations et de photographies provenant de ce magazine est interdite. Bien que toutes les précautions aient été prises pour assurer la rigueur des renseignements contenus dans le *Coup de pouce Cuisine*, il est entendu que le magazine ne peut être tenu responsable des erreurs ou des négligences commises dans l'utilisation de ces renseignements, pas plus que de leur réalisation.

Le magazine *Coup de Pouce Cuisine* est publié par TVA Publications inc., dont le siège social est situé au 1600, boul. de Maisonneuve Est, Montréal (Québec) H2L 4P2. Les bureaux d'affaires de TVA Publications inc. sont situés au 1010, rue de Sérigny, 4^e étage, Longueuil (Québec) J4K 5G7. Téléphone: 514 848-7000. Télécopieur: 514 848-7070. Les prix indiqués sont modifiables sans préavis. Dépôt légal: Bibliothèque nationale du Québec et Bibliothèque nationale du Canada. ISSN 1207-2478

© Tous droits réservés textes et photos 2017

COUP de POUCE



Offre
d'abonnement
d'un an
25,95 \$*

*Taxes en sus

UNE
ÉCONOMIE DE
53 %
SUR LE PRIX
EN KIOSQUE

AUSSI OFFERT
EN VERSION NUMÉRIQUE

ABONNEZ-VOUS!



coupdepouce.com

COMPLÈTEMENT Chocolat!

Vous ne pouvez pas résister à un gâteau fondant tout chaud? Vous trépignez de bonheur à l'idée de confectionner des truffes à la fleur de sel (pour les offrir... ou pas!)? Vous répondez présent quand on vous propose des brownies follement décadents? Vous adorerez siroter un chocolat chaud? (Fait de vrai chocolat fondu, ça va de soi!) Ce nouveau hors-série *Coup de pouce* est pour vous: il est truffé de douceurs chocolatées à cuisiner, mais surtout à déguster!

