




CŒURS FONDANTS AU CHOCOLAT CŒUR COULANT CHOCOLAT BLANC			MATÉRIEL Utiliser un plateau
DENRÉES ET QUANTITÉS			
Pour environ 8 cœurs	Pour 16	Pour 24	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 4 œufs ➤ 200 g de beurre ➤ 200 g de chocolat noir ➤ 100 g de farine ➤ 80 g de sucre en poudre ➤ Une pincée de sel ➤ 100 g de chocolat blanc ➤ Sucre glace pour la décoration 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p><u>Pour la pesée et la prise des denrées :</u></p> <p>-</p> <p>-</p> <p>- balance</p> <p><u>Pour réaliser la préparation</u></p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
MODE OPERATOIRE (les étapes de la recette)			
ETAPE 1.	Préchauffer le four à 180°C.		
ETAPE 2.	Faire fondre le beurre et le chocolat noir au bain-marie.	
ETAPE 3.	Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à blanchissement.	
ETAPE 4.	Ajouter la farine et une pincée de sel peu à peu tout en mélangeant.	
ETAPE 5.	Ajouter le mélange beurre/chocolat fondu peu à peu sans cesser de mélanger.	
ETAPE 6.	Chemiser les moules en forme de cœurs.	
ETAPE 7.	Remplir les moules à moitié.	
ETAPE 8.	Ajouter au centre un ou deux carrés de chocolat blanc selon leur taille. Appuyer un peu pour l'enfoncer légèrement.	
ETAPE 9.	Recouvrir de pâte au chocolat noir jusqu'à 1 cm du bord des moules.	
ETAPE 10.	Cuire 2 minutes à 220 °C puis 6 minutes à 180 °C. ATTENTION ! Adapter ces temps de cuisson en fonction de votre four. Le cœur du gâteau doit être « coulant ».	

FONDUE DE FRUITS DE SAISON AU CHOCOLAT ET SES MOUILLETES			MATÉRIEL Utiliser un plateau pour le transport du matériel et des denrées
DENRÉES ET QUANTITÉS			
Pour environ 6 personnes	Pour 12	Pour 18	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 g de chocolat noir pâtissier ➤ 10 cl de crème liquide ➤ 15 cl de lait ➤ 50 g de beurre ➤ ½ cuillère à café de vanille en poudre ➤ 250 g de brioche ➤ 2 bananes ➤ 2 clémentines ➤ 1 pomme ➤ 1 kiwi ➤ 1 citron 	<u>Pour la pesée et la prise des denrées :</u> - - - - balance <u>Pour réaliser la préparation</u> - Robot mixeur - petites cuillères - papier cuisson
MODE OPERATOIRE (les étapes de la recette)			
ETAPE 1.	Laver et décontaminer les fruits. Les mettre de coté.		
ETAPE 2.	Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait. Remuer de temps en temps.	
ETAPE 3.	Incorporer hors feu le beurre puis la crème. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Maintenir au chaud au bain-marie.	
ETAPE 4.	Peler les fruits. Séparer les quartiers des clémentines. Couper les pommes, poires, les kiwis et les bananes en morceaux et les citronner pour éviter leur noircissement. NE PAS PREPARER DE GRANDES QUANTITES A L'AVANCE.	
ETAPE 5.	AU DERNIER MOMENT : faire griller des tranches de brioches. Les découper en mouillettes.	
ETAPE 6.	Dresser les fruits, les mouillettes de brioche et un ramequin de sauce au chocolat sur une ardoise ou une assiette plate au dernier moment.	
ETAPE 7.	Tremper les morceaux de fruits préalablement citronnés, et les bouts de brioche dans la sauce au chocolat.	

« GRATIN » DE POMMES ET DE POIRES (CRUMBLE).			MATÉRIEL Utiliser un plateau
DENRÉES ET QUANTITÉS			
Pour environ 6 portions	Pour 12	Pour 18	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 5 pommes ➤ 4 poires ➤ 100g de beurre + 20 g pour faire revenir les pommes 20g pour le ou les plats ➤ 85 g de cassonade ➤ 2 sachets de sucre vanillé ➤ 70 g de poudre d'amande ➤ 150 g de farine ➤ ½ cuillère à café de cannelle ou poudre de vanille 	<p><u>Pour la pesée et la prise des denrées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - - - balance <p><u>Pour réaliser la préparation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - - -
MODE OPERATOIRE (les étapes de la recette)			
ETAPE 1.	Préchauffer le four à 210°C.		
ETAPE 2.	Laver et décontaminer les fruits.	
ETAPE 3.	Peler et évider les pommes. Les couper en morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre à feu doux 5 minutes.	
ETAPE 4.	Peler et évider les poires. Les couper en morceaux. Les ajouter aux pommes et laisser cuire quelques minutes en remuant de temps en temps.	
ETAPE 5.	Débarrasser les fruits dans un plat ou de petits ramequins et les citronner légèrement.	
ETAPE 6.	Mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amande dans un cul de poule.	
ETAPE 7.	Ajouter le beurre mou coupé en morceaux. Mélanger le tout en effritant avec les doigts pour obtenir un sable un peu grossier. Parfumer de cannelle.	
ETAPE 8.	Emietter grossièrement ce mélange sur les fruits. Disperser quelques amandes effilées.	
ETAPE 9.	Enfourner en faire cuire 20 à 25 minutes. SURVEILLER.	
ETAPE 10.	Servir tiède avec une crème fouettée, ou une crème anglaise ou bien avec une boule de glace à la vanille.	
ASTUCE GOURMANDE ! Vous pouvez ajouter quelques pépites de chocolat parmi les fruits. ☺ :p			

AMERICAN COOKIES

DENRÉES	QUANTITÉS			MATÉRIEL
	Pour 12 à 15 cookies	Pour au moins 24 cookies	Pour au moins 36 cookies	
- Farine	- 250 g	-	-	<p>Utiliser un plateau pour le transport du matériel et des denrées</p> <p><u>Pour la pesée et la prise des denrées:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - bols et ramequins - film alimentaire <p><u>Pour réaliser la préparation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - une calotte ou un grand saladier - un couteau d'office - une spatule - cuillères à soupe et à café - 1 plaque à pâtisserie - papier sulfurisé (papier cuisson)
- bicarbonate	- 1 c. à c.	-	-	
- levure chimique	- 1 c. à c.	-	-	
- sel	- ¼ de c. à c.	-	-	
- flocons d'avoine	- 100 g	-	-	
- chocolat au lait	- 150 g	-	-	
- bananes séchées	- 150 g	-	-	
- Sucre roux	- 90 g	-	-	
- Sucre blanc	- 90 g	-	-	
- œuf	- 1	-	-	
- beurre mou	- 125 g	-	-	
- vanille liquide	- 1 c. à s.	-	-	

MODE OPERATOIRE (les étapes de la recette)



**ATTENTION
DANGER**

ETAPE 1.	Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).	
ETAPE 2.	Mélanger tous les ingrédients SECS dans un cul de poule ou un grand saladier.	
ETAPE 3.	Couper le chocolat en pépites et les bananes séchées en petits morceaux. Ajouter au mélange.
ETAPE 4.	Casser l'œuf (technique des 3 bols). Le battre.
ETAPE 5.	Ajouter le beurre mou, l'œuf et la vanille liquide au reste de la préparation. Malaxer à la main.
ETAPE 6.	Façonner de petites boules de pâte de la taille d'une balle de golf (ou d'une balle de tennis pour des cookies géants).
ETAPE 7.	Couvrir une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Y placer les boules de pâtes en les espaçant. Les aplatir légèrement à la paume de la main.
ETAPE 8.	Enfourner pendant 12 à 13 minutes, pas plus ! NE PAS OUVRIR LA PORTE !!!! Les cookies doivent rester moelleux au centre.
ETAPE 9.	Dresser sur une ardoise ou une assiette plate. Servir tiède avec une crème fouettée, ou une crème anglaise ou bien avec une boule de glace à la vanille / au chocolat.