

Avec la pâte à tartiner de Jean-Paul Hévin

Recette Jean-Paul Hévin

Voici 3 recettes à base de pâte à tartiner Jean-Paul Hévin

Difficulté : 1/5

1 Crème anglaise à la pâte à tartiner avec sa meringue :

Ingrédients pour 2-3 personnes :

Les ingrédients en caractères gras sont disponibles sur le site. Pour les commander cliquez sur le nom du produit.

- 15 g de jaunes d'œufs frais
- 30 g de sucre
- 25 g de **pâte à tartiner**
- 100 g de lait
- 25 g de crème fleurette
- 100 g de blancs frais
- 40 g de sucre

Progression de la recette :

Remuer fortement dans un petit récipient les jaunes et le sucre. Ajouter la pâte à tartiner. Faire chauffer dans une casserole le lait et la crème. Verser la moitié sur la préparation sucrée et mélanger. Reverser le tout dans la casserole, et chauffer à feu doux jusqu'à une température de 85°C. Faire attention à ne pas trop épaissir la crème anglaise. Verser directement dans le récipient de votre choix, fouetter vigoureusement et placer celui-ci au froid (de préférence au congélateur quelques instants).

Pendant ce temps, à l'aide d'un batteur, monter les blancs avec le sucre pour obtenir une meringue. Verser la crème anglaise dans vos ramequins ou verrines et placer une belle boule de meringue sur le dessus. Passer au four à micro-ondes à puissance maximale (1000 watts) pendant 7 secondes.

Servir tiède ou mettre au froid pour déguster plus tard.

2 Mousse à la pâte à tartiner :

Ingrédients pour 3-4 personnes :

Les ingrédients en caractères gras sont disponibles sur le site. Pour les commander cliquez sur le nom du produit.

- 80 g de **pâte à tartiner**
- un peu de lait frais entier
- 100 g de crème fleurette
- 10 g de sucre glace
- un peu de **cacao en poudre**
- quelques **perles de chocolat**

Progression de la recette :

Pour cette recette facile à mettre en oeuvre, ramollir la pâte à tartiner avec quelques gouttes de lait chaud. A l'aide d'un batteur, monter la crème fleurette assez souple et rajouter le sucre glace. Incorporer 2 cuillères à soupe de chantilly sur la pâte à tartiner. Mélanger et reverser le tout sur la chantilly. Le mélange va légèrement retomber. Fouetter doucement, puis remplir les ramequins ou verrines et les placer au réfrigérateur. Laisser durcir la mousse. Avant de servir, saupoudrer de cacao poudre sur le dessus et décorer avec quelques perles de chocolat.

3 Sauce minute à la pâte à tartiner :

Ingrédients pour 4-5 desserts :

Les ingrédients en caractères gras sont disponibles sur le site. Pour les commander cliquez sur le nom du produit.

- 130 g de lait entier
- 20 g de crème fleurette
- 20 g de sucre cristal
- 10 g de **cacao en poudre**
- 90 g de **pâte à tartiner**

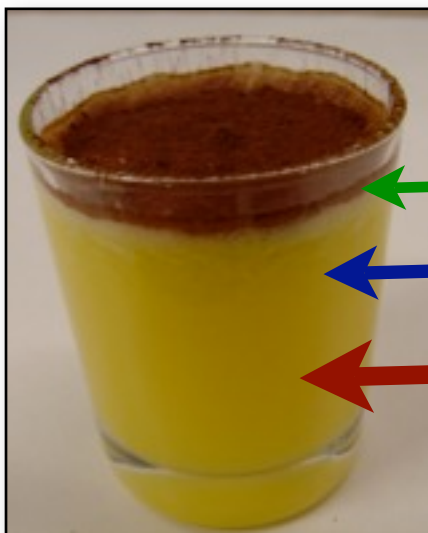
Progression de la recette :

Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème, le sucre et le cacao poudre. Ajouter la pâte à tartiner hors du feu en mélangeant bien.

Servir chaud ou tiède avec une pâtisserie. (Quito, choux à l'ancienne...)

COCKTAILS CHOCOLAT

COCKTAILS ORANGE DYNAM



1 MIXER :

- $\frac{2}{3}$ de jus d'orange
- un filet de Grand-Marnier
- un filet de jus de gingembre

2 PUIS AJOUTER :

- $\frac{1}{3}$ perrier

3 FINITION :

- un filet de passoa (+ colorant rouge)
- cacao poudre

CHOCO TOKTOK (sans alcool)



1 DEPOSER :

- 1 dose de sauce chocolat JPH

2 PUIS AJOUTER :

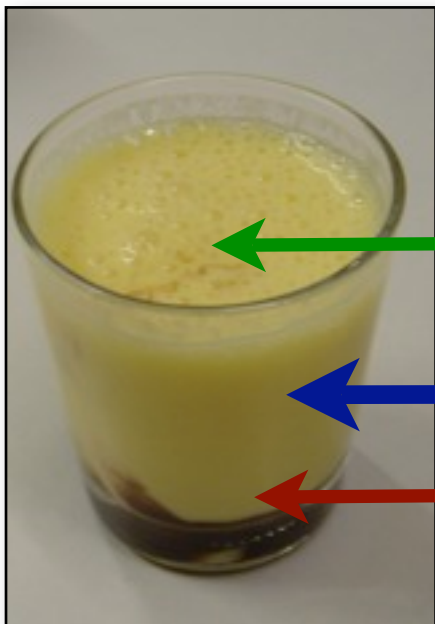
- $\frac{2}{3}$ de lait entier
- une dose de sucre vanillé

3 FINITION :

- une dose de chantilly sucré
- un filet de sirop de fraise

COCKTAILS CHOCOLAT

COCKTAIL EPICES (sans alcool)



1 DEPOSER :

- 1 dose de sauce chocolat JPH

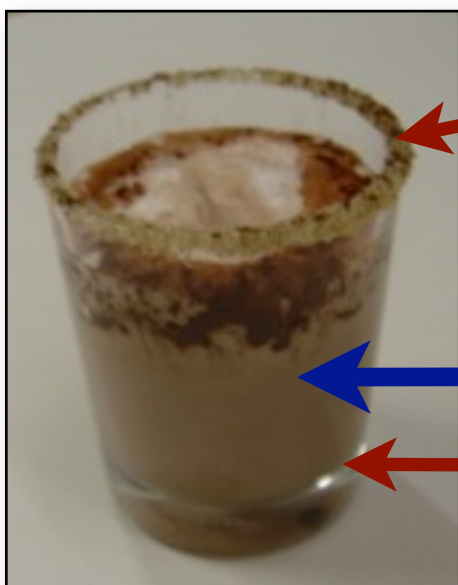
2 MIXER :

- $\frac{1}{3}$ de jus de passion (+ 1 goutte piment)
- $\frac{2}{3}$ de lait entier sucré
- 1 dose de chantilly

3 EN DERNIER :

- une pincée de poivre de séchouan

COCKTAIL CHOCO PUNCH



1 DEPOSER :

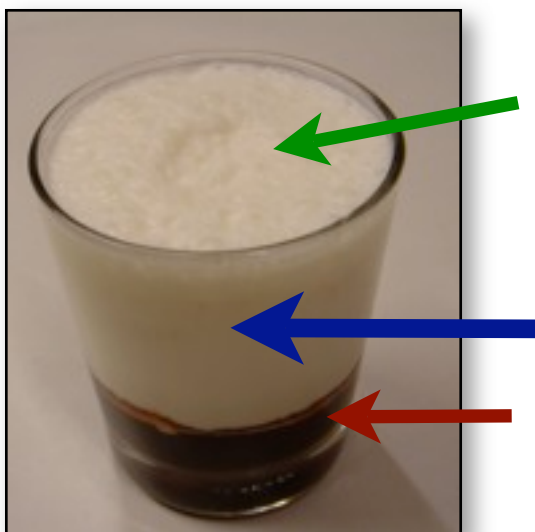
- sucre de canne (bord du verre)
- cacao poudre sur le fond de verre

2 MIXER :

- $\frac{1}{2}$ de lait de coco
- $\frac{1}{2}$ de lait nature
- 1 dose de chantilly
- 1 filet de sucre de canne
- 1 filet de rhum blanc

COCKTAILS CHOCOLAT

COCKTAIL EDEN



1 DEPOSER :

- 2 doses de sauce chocolat JPH

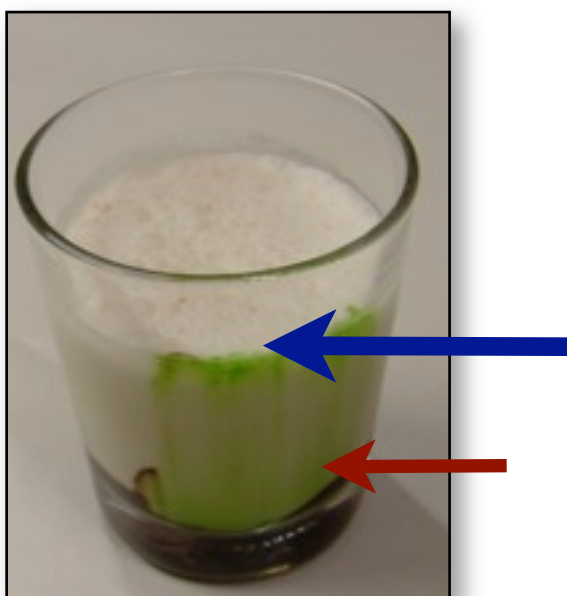
2 MIXER :

- $\frac{2}{3}$ de lait de coco
- 1 dose de chantilly
- 1 filet de liqueur 7eme Ciel
- 1 filet de Malibu
- 2 filets de coco punch

3 EN DERNIER :

- une pincée de coco rapée

COCKTAIL YUZU



1 DEPOSER :

- 2 doses de sauce chocolat JPH
- 1 filet de sirop de menthe

2 MIXER :

- $\frac{2}{3}$ de jus de pommes
- 2 filet de Vodka
- 1 filet de jus de Yuzu sucré
- 1 filet de cointreau
- 2 filets de lait

Crêpes au chocolat

Recette Jean-Paul Hévin

Réalisation : 5 minutes

Temps de repos de la préparation : 1 heure

Difficulté : 1/5

Ingrédients pour 6 personnes :

Les ingrédients en caractères gras sont disponibles sur le site. Pour les commander cliquez sur le nom du produit.

- 70 g de fécule de pomme de terre
- 80 g de farine tamisé
- 40 g de **cacao en poudre** tamisé
- une cuillère à café de levure chimique
- une pincée de sel
- une cuillère à soupe de sucre de canne
- 2 oeufs frais
- 200 g de lait entier frais
- 50 g d'eau tiède
- 30 g de beurre noisette fondu

Préparation

Dans un cul de poule, déposer la fécule de pomme de terre, la farine et la poudre de cacao. Mélanger les poudres entre elles, puis ajouter la levure chimique, le sel et le sucre de canne. Fouetter de nouveau. Dans un autre cul de poule, placer les oeufs, le lait et l'eau et mélanger énergiquement. Dans une casserole, faire chauffer le beurre. Stopper le feu lorsqu'il atteint une couleur légèrement brune et verser directement le beurre noisette dans le cul de poule de liquides. Bien remuer au fouet et incorporer les liquides directement dans le cul de poule des poudres. Laisser reposer environ une heure à température ambiante.

Faire chauffer une poêle et remuer la préparation pour crêpes au chocolat. Une fois bien chaude, graisser légèrement la poêle avec un peu de beurre et régler votre plaque à température à intensité moyenne. Verser une louche de préparation dans la poêle. Retourner la crêpe dès que possible. Si la cuisson est trop longue, la crêpe risque d'être trop sèche à cause du cacao poudre qu'elle contient. Rajouter un peu de lait pour assouplir la préparation pour crêpes si elle semble trop épaisse.

Disposer les crêpes dans un plat et couvrir. Les déguster rapidement après la cuisson accompagnées d'une compotée de fruits, ou d'autres préparations gourmandes.

Mini cubes de ganache amer

Recette Jean-Paul Hévin

Réalisation : 30 minutes

Cuisson : 5 minutes

Difficulté : 1/5

Ingrédients pour 8 personnes :

Les ingrédients en caractères gras sont disponibles sur le site. Pour les commander cliquez sur le nom du produit.

1 - Réalisation de la ganache :

300 g de crème fleurette liquide

20 g de sucre inverti

215 g de **chocolat 61% de cacao**

55 g de beurre frais ramolli

2 - Réalisation de la finition :

300 g de **cacao en poudre**

Préparation

1 - Réalisation de la ganache :

Faire bouillir la crème fleurette et le sucre inverti. Laisser refroidir. Couper le chocolat en morceaux. Lorsque la crème est à 75°C, verser sur le chocolat haché et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajouter le beurre et mélanger de nouveau. Verser dans un cadre (ou règle en inox) d'une hauteur d'environ 1 cm. Placer au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum ou dans un endroit frais (prévoir plus de temps). Bien laisser durcir la ganache. Lorsque celle-ci est bien froide, décadrer avec un couteau. Couper des beaux petits cubes de 1 cm environ.

2 - Réalisation de la finition :

Rouler les petits cubes dans le cacao poudre tamisé, planter des petits pics en bois avant de les dresser les sur un plat. Mettre au frais (17°C) et les sortir avant dégustation.

Mini cubes de Ganache passion

Recette Jean-Paul Hévin

Réalisation : 45 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 3/5

Ingrédients pour 8 personnes :

Les ingrédients en caractères gras sont disponibles sur le site. Pour les commander cliquez sur le nom du produit.

1 - Réalisation de la ganache :

- 50 g de purée de fruits de passion
- 20 g de sucre cristal
- 100 g de crème fleurette liquide
- 20 g de sucre inverti
- 235 g de **chocolat 56% de cacao**
- 20 g de beurre frais

2 - Réalisation de l'enrobage :

- 700 g de **chocolat 53% de cacao**

Préparation

1 - Réalisation de la ganache :

Faire bouillir et réduire la purée de fruits de passion et le sucre cristal pendant 4 minutes. Dans une autre casserole, porter à ébullition la crème fleurette et le sucre inverti, puis mélanger à la purée de fruits. Laisser refroidir. Couper le chocolat à 56 % de cacao en morceaux. Lorsque la préparation est à 70°C, verser sur le chocolat haché, et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajouter le beurre. Verser dans un cadre d'une hauteur d'environ 1 cm. Placer au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum ou dans un endroit frais (prévoir plus de temps) et laisser durcir la masse. Lorsque la préparation au chocolat est bien froide, décadrer avec un couteau. Tailler des beaux petits cubes de 1 cm environ.

2 - Réalisation de l'enrobage :

Faire fondre 2/3 du chocolat noir au bain marie à feux doux (50°C). Refroidir à 29°C en ajoutant le tiers restant de chocolat finement haché et mélanger à la spatule. Réchauffer votre récipient pour faire revenir en douceur le chocolat à une température de 32-33°C. Prendre un petit cube de ganache et le tremper dans le chocolat avec une fourchette. Récupérer celui-ci et l'égoutter à l'aide de la fourchette en donnant quelques coups sur le bord du récipient. Déposer délicatement le bonbon de chocolat sur une feuille de papier cuisson (la couche fine de chocolat doit cristalliser et garder son brillant à température ambiante).

Conseils :

Attention faire fondre doucement le chocolat au bain-marie.

Ne pas dépasser 55°C.

Glaçage chocolat pour tartelettes ou gâteaux

Variante pour le glaçage de la recette des tartelettes au chocolat

Pour 10 tartelettes environ ou un gâteau au chocolat

Ingrédients :

- 125 gr de lait entier
- 1 goutte de colorant rouge
- 50 g de sirop de glucose
- 3 feuilles de gélatine
- 125 g de **pastilles chocolat 53 % de cacao**

Préparation :

Faire bouillir le lait, le colorant et le sirop de glucose.
Placer la gélatine dans de l'eau froide pour la détrempier.

Après ébullition, verser les feuilles de gélatine sur le lait coloré.
Bien mélanger et déverser dans un cul de poule sur les pastilles de chocolat.
Bien mélanger de nouveau puis ajouter sur les tartes chocolat ou sur votre gâteau chocolat.

Gâteau Saba

Recette Jean-Paul Hévin

Réalisation : 90 minutes

Cuisson : 70 minutes

Difficulté : 4/5

Ingrédients pour 6 personnes :



Les ingrédients en caractères gras sont disponibles sur le site. Pour les commander cliquez sur le nom du produit.

1 - Fond de praliné feuilletine :

- 50 g de **chocolat au lait**
- 5 g de beurre de cacao
- 60 g de pâte de noisette
- 75 g de feuilletine

Conseil pour la feuilletine : vous pouvez utiliser des crêpes dentelle écrasées.

2 - Meringue Française :

- 200 g de blancs d'oeufs
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 50 g de pistaches concassées

3 - Mousse au chocolat :

- 225 g de **chocolat 70% de cacao**
- 140 g de beurre
- 3 jaunes d'oeufs
- 5 blancs d'oeufs
- 55 g de sucre semoule

4 - Finition :

- 50 g de **cacao en poudre**

Autre finition possible :

- 150 g de **chocolat noir 61% de cacao**
- 20 g de lait entier
- 30 g d'huile végétale

Préparation

1 - Fond de praliné feuilletine :

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Ajouter le beurre de cacao haché finement. Etaler le mélange sur une plaque de marbre pour le cristalliser (pour le descendre en température). Une fois ramené à 27°C, remettre le mélange dans le cul de poule. Ajouter la pâte de noisette, puis la feuilletine et la fleur de sel. Etaler sur une plaque sur 6-7 mm d'épaisseur. Réserver au froid.

2 - Meringue Française :

Réaliser une meringue française en battant les blancs d'oeufs et incorporer le sucre semoule au fur et à mesure. Verser le sucre glace. Etaler la meringue sur 2 rectangles de papier cuisson de dimension 18 cm x 7

cm. Dans un petit cul de poule, mélanger un peu de blanc d'oeuf et de sel et ajouter les pistaches concassées. Étaler la préparation sur les deux rectangles de meringue. Sécher au four à 100°C pendant une heure.

3 - Mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie à 40°C. Ajouter le beurre hors du bain-marie pour ramener la préparation à 33°C. Ajouter les jaunes d'oeufs et mélanger au fouet. Monter les blancs au batteur, en ajoutant progressivement le sucre en 4 fois. Verser un peu des blancs sur le chocolat fondu, remuer légèrement pour détendre, puis reverser le tout sur le reste des blancs. Mélanger soigneusement et délicatement à la spatule. Réserver un peu de mousse pour le lissage des bords.

Montage du gâteau :

Sur la plaque de praliné feuilletine, étaler une première couche de mousse, puis poser un rectangle de meringue et renouveler l'opération une deuxième fois. Terminer par une troisième couche de mousse. Répartir le reste de mousse sur les côtés pour former un gâteau chocolat en forme de rectangle. Laisser refroidir au réfrigérateur quelques heures.

4 - Finition :

Sortir le gâteau "Saba" 30 minutes avant de le déguster et le saupoudrer de cacao poudre.

On peut également utiliser un glaçage très facile à réaliser. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Verser ensuite le lait et l'huile. Mélanger au fouet. Laisser refroidir quelques minutes votre glaçage. Sortir du froid votre gâteau chocolat. Installer deux verres identiques dans un récipient à rebord, et déposer le gâteau chocolat sur le dessus. Verser votre glaçage sur toute la surface supérieur du gâteau et lisser rapidement à l'aide d'une spatule à gâteau. Laisser refroidir le glaçage et le disposer dans votre plat à dessert.

Petits sablés au chocolat

Recette Jean-Paul Hévin

Durée : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 1/5

Ingrédients

Les ingrédients en caractères gras sont disponibles sur le site. Pour les commander cliquez sur le nom du produit.



- 100 g de **chocolat noir ou lait**
- 125 g de beurre
- 65 g de sucre glace
- 10 g de poudre de noisette
- 1 pincée de sucre vanillée
- 1 cuillère à soupe de **cacao en poudre**
- 1 cuillère à soupe de sucre cristal
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel

Préparation

Hacher très finement les tablettes de chocolat.

Dans un batteur, rassembler le beurre, le sucre glace, la poudre de noisette, le sucre vanillé et une pincée de sel. Mélanger doucement à petite vitesse ou pétrir à la main.

Ajouter la farine et mélanger toujours doucement. Lorsque le mélange fait masse, ajouter le chocolat.

Continuer de pétrir à la main sans trop malaxer et diviser en 2 boules.

Aplatir chaque boule sur un plan de travail de manière à former 2 boudins (environ 3cm de diamètre). Rouler les boudins de pâte dans le sucre cristal et ensuite dans le cacao en poudre.

Entreposer le tout pendant 30 minutes environ au réfrigérateur afin que la pâte durcisse.

Réchauffer le four à 180°C pendant 30 minutes.

Sortir les boudins du réfrigérateur et les couper en rondelle de 0,5 cm d'épaisseur. Les déposer sur une feuille de papier cuisson sans trop les serrer. Cuire au four à 170°C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir et déguster.

Tartelettes au chocolat

Recette Jean-Paul Hévin

Difficulté générale : 3/5

Ingrédients pour 6 personnes :

Crémeux pour garnir

Difficulté : 2/5

25 cL de crème fleurette

280 g de chocolat à 64 % de cacao finement haché

2 œufs

2 jaunes d'œufs

70 g de beurre frais

Pâte sablée sucrée au chocolat

Difficulté : 4/5

140 g de beurre ramolli

85 g de sucre glace

30 g de poudre d'amandes

2 gouttes de vanille liquide naturelle

1 pincée de sel

1 œuf (45g)

230 g de farine tamisée

30 g de **chocolat Vénézuéla ou Caracas à 75 %** haché et fondu

Préparer la pâte. Mélanger délicatement dans un bol (ou à l'aide d'un robot-mélangeur à faible vitesse) le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la vanille, le sel.

Incorporer l'œuf, la farine et le chocolat en dernier.

Mélanger doucement sans justifier.

Mettre en carré et placer au froid une demi-journée.

Étaler la pâte au rouleau le plus finement possible sur une épaisseur d'environ 1 mm, en garnir des petits moules individuels ou un grand moule à tarte.

Refroidir 30 minutes. Préchauffer le four à 170 °C. Recouvrir la pâte de moules individuels (ou d'un moule plus petit). Précuire au four environ 15 minutes pour les moules individuels (ou 20 minutes pour le grand moule).

Sortir du four. Bien refroidir. Laisser les fonds de tarte précuits dans leurs moules.

Préparer le crémeux. Faire bouillir la crème fleurette. Hors du feu. La verser sur le chocolat haché. Mélanger. Lorsque le chocolat est complètement fondu, incorporer les œufs et les jaunes, puis ajouter le beurre. Mélanger. Couler dans les fonds de tarte précuits. Cuire au four pendant 10 minutes à 170 °C et laisser bien refroidir en fin de cuisson.

Finition au glaçage chocolat moelleux :

Difficulté : 3/5

150 g eau

300 g de sucre

300 g de sirop de glucose

200 g lait concentré sucré

10 feuilles de gélatine



240 g de **chocolat 75 %**
50 g de **chocolat 39 %, choisir du chocolat lait nature**

Réalisation du glaçage :

Placer les feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau dans au moins 15 minutes. Puis, une fois que les feuilles ont ramolli, les sortir de l'eau. Hacher les deux chocolats finement et les placer dans un récipient.

Bouillir l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 103 °C.

Ajouter hors du feu, le lait concentré sucré et les feuilles de gélatine.

Bien mélanger et mixer à l'aide du robot mixeur afin de rendre le mélange sans grain. Verser la sauce sucrée sur le chocolat haché. Tout le mélange devra se faire à la spatule afin d'éviter la formation de bulles d'air.

Répartir le glaçage à l'aide d'une cuillère sur toute la surface de la tarte. Laisser bien refroidir au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Finition rapide :

Vous pouvez saupoudrer légèrement les tartelettes de cacao poudre sans réaliser le glaçage chocolat moelleux.

Astuce réalisation :

Réaliser votre glaçage à l'avance. Conservez-le dans un récipient hermétique dans un réfrigérateur (zone froide) pendant 10 jours. Pour l'utiliser de nouveau, faire un bain-marie à feu doux ou passer au micro-ondes en le mélangeant régulièrement.

La poudre d'amandes et sirop de glucose sont disponibles dans les épiceries spécialisées en pâtisserie. (G. Detou par exemple)

[G.Detou sur Google maps](#)