



RECETTES ITALIENNES



Mousse au chocolat

Ingrédients pour 4 personnes

- 100g de cacao doux
- 40 g de sucre
- 400ml de crème fouettée pour dessert
- Un peu de vanille



Préparation de la mousse au chocolat

Verser le cacao dans une petite casserole, en le faisant chauffer avec un tout petit peu d'eau (10ml) pour qu'il se dissolve. Dans une autre casserole, répéter l'opération avec le sucre. Ensuite, ajouter le cacao dissout avec le sucre et laisser le tout refroidir.

Mélanger la crème fouettée et la vanille, déverser dans une coupe en verre et ajouter des morceaux de chocolat ou de fruits confits, selon les goûts. Mettre au frigo avant de servir.

Saucisson au chocolat

Ingrédients:

- 100g de beurre (ou margarine)
- 200g de chocolat noir 70%
- 2 jaunes d'œuf*
- 8 biscuits (80g) au beurre
- 7 biscuits à la cuillère (40g)
- Un mélange de 40g d'amandes pelées, noisettes et de pignons
- 1-2 cuillères de sucre en poudre pour recouvrir



Recette pour faire le saucisson au chocolat

Casser le chocolat et le mettre dans une grosse tasse ou récipient résistant à la chaleur. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mettre le récipient dans un pot d'eau bouillante (la partie inférieure du récipient ne doit pas toucher l'eau). Faire cuire au bain marie à feu doux, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.

Une fois que le mélange cuit et forme un ensemble crémeux et doux, retirer du bain marie et laisser refroidir. Ensuite, **ajouter les jaunes d'œuf**. Mélanger de manière uniforme et mettre de côté pendant que l'on prépare les biscuits.

Couper les biscuits en morceaux irréguliers (pour simuler le gras du saucisson) et incorporer au mélange de chocolat (en incluant des miettes) les fruits secs entiers. Remuer jusqu'à obtenir une pâte qui puisse se malaxer facilement avec les mains.

Préparer un grand rectangle de papier aluminium et du papier film. Etendre le papier film d'une longueur de 35 cm et enrouler le mélange et doubler les extrémités pour lui donner une forme de saucisson. Doubler les extrémités du plastique en tournant.

Enrouler le saucisson en chocolat avec du papier aluminium et le mettre au frais plusieurs heures (minimum 3 heures) ou une nuit pour qu'il durcisse. Pour les plus impatients, le mettre au congélateur pendant une demi-heure.

Le lendemain, ou quand le saucisson est dur, le faire rouler sur le plan de travail pour lui donner forme et retirer le papier aluminium et le plastique.

Verser du sucre en poudre sur le plan de travail et faire rouler le saucisson dedans pour bien qu'il s'imprègne. Avec un pinceau, enlever l'excès de sucre avant de le couper en tranches pas très fines et servir de préférence sur une planche de bois pour faire illusion.