



Carnet de recettes

14 recettes au chocolat

Edito

De passions communes naissent souvent les belles rencontres.
C'est une histoire de savoir faire et de partage qui lie aujourd'hui
MeilleurduChef.com à L'Atelier du Chocolat.

Cet amour des plaisirs gourmands, je souhaitais également vous le faire
partager en vous offrant ce carnet de recettes tout chocolat, dans lequel
vous trouverez l'inspiration qui fera la joie de votre entourage.

Du Mille-feuille au Macaron en passant par les financiers et tartelettes,
redécouvrez ces recettes généreuses, classiques et de tradition qui ne
manquent pourtant pas d'originalité...

Je vous souhaite d'intenses plaisirs gustatifs !

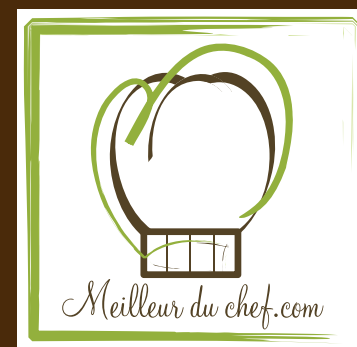
Chef Philippe





L'Atelier du Chocolat, c'est une histoire de cœur et une histoire de vie. Un cœur porté sur le chocolat, le goût, les saveurs, et une vie passée à découvrir, travailler la matière, rencontrer les artisans, les producteurs... C'est la passion d'une famille, qui chaque jour s'émerveille de pouvoir conjuguer vie professionnelle et plaisir. La force de L'Atelier du Chocolat®, c'est ce côté familial et l'entretien sincère de rapports de proximité avec l'ensemble des collaborateurs. Cet état d'esprit se ressent dans les boutiques, où le client est accueilli en ami. C'est pour moi la seule manière de concevoir ce beau métier d'artisan-chocolatier – passion, savoir faire et partage...

Serge Andrieu
Président Fondateur de L'Atelier du Chocolat.



MeilleurduChef.com c'est une histoire de gourmands et de gourmets. Un univers d'amoureux de la cuisine où qualité et service rimes avec convivialité. MeilleurduChef.com c'est également une équipe prête à répondre chaque jour aux exigences de passionnés en proposant la plus grande gamme d'ustensiles et de matériel de cuisine professionnels et semi-professionnels du web. Enfin, c'est également pour satisfaire les exigences de ces visiteurs et partager son savoir faire, que MeilleurduChef.com met à disposition près de deux-mille recettes de cuisine illustrées, étape par étape, dans la plus pure tradition de la gastronomie française.

Loïc Rossignol
Co-Fondateur de Meilleur du Chef.





Mille Feuille Nougatine Pomme Façon Tatin

50 gr de Nougatine aux graines de sésame - 80 gr d'amandes blanches - 6 pommes (Granny Smith de préférence) - Beurre - Miel - Pour la sauce chocolat : 75 gr de crème fraîche - 60 gr de pistoles de chocolat noir origine Costa Rica

Broyer grossièrement les **amandes**. Broyer la nougatine assez fin. Disposer un rectangle inox sur une **feuille de cuisson**. Cette feuille de cuisson sera elle-même posée sur une plaque à pâtisserie bien plane. Saupoudrer le fond du cercle de nougatine broyée en une fine couche. Parsemer sur le dessus les amandes broyées.

Cuire à **four chaud, 180°C**, jusqu'à fonte et caramélisation du sucre.

Dès la fin de la cuisson, retirer le **rectangle inox** de la plaque et laisser refroidir.

Réserver dans un endroit sec (ex: boîte hermétique).

Répéter ces dernières opérations autant de fois que nécessaire, sachant qu'il faut compter 3 rectangles de **nougatine** par assiette

Peler les **pommes** et les couper en 8 quartiers réguliers.

Les faire cuire 20 minutes dans une **poêle à revêtement anti-adhérent** avec une belle noix de beurre et un peu de miel.

Sauce au chocolat : Faire chauffer la crème fraîche. Y ajouter les pistoles de chocolat, puis bien mélanger. Réserver 15 minutes au frais en veillant à ce que la sauce ne durcisse pas.

Dressage : Poser au centre de l'assiette un rectangle de nougatine. Aligner sur le dessus 3 quartiers de pommes tièdes. Disposer à cheval un second carré de nougatine puis 3 autres quartiers de pommes tièdes. Terminer avec le 3ème rectangle de nougatine.

Vous pouvez accompagner ce dessert d'une quenelle de glace vanille et de chutney de pommes (compote).

Produits pour réaliser la recette :

Nougatine aux graines sésame Feuille de cuisson en tissu de verre

Rectangle inox 16 x 8 cm

Pistoles de chocolat noir
origine Costa Rica

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Brownie Chocolat aux amandes bâtonnets caramélisées

8 jaunes d'œufs - 50 gr de sucre semoule - 400 gr de beurre
240 gr de chocolat noir à 70% de cacao - 240 gr de farine
250 gr d'amandes bâtonnets

Pour réaliser cette recette de brownie chocolat aux amandes bâtonnets caramélisés, commencez par préparer tous les ingrédients.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs et verser le sucre dessus, puis **fouetter** quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Fondre le **chocolat** et le beurre au micro-ondes à environ 50C°.

Ajouter le chocolat et le beurre fondu sur le **mélange œufs/sucre blanchi** et bien mélanger. Ajouter délicatement la farine puis mélanger à nouveau.

Ajouter les **amandes bâtonnets** en dernier et mélanger à nouveau.

Verser la préparation dans un **moule flexipan** ou bien une **caisse à génoise** chemisée de papier sulfurisé.

Garnir sur une épaisseur de 3 cm environ.

Enfourner, à **four chaud, 170C°** pendant 20 à 25 min.
Laisser refroidir puis découper en morceaux carrés.

Produits pour réaliser la recette :

[Chocolat noir à 70% cacao](#)

[Moule Flexipan en silicone](#)

[Caisse à génoise](#)

[Amandes bâtonnets](#)

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits

Galette feuilletée

Antillaise

Feuilletage : 2 Abaisses de 30 cm de diamètre
Crème d'amande : 100 gr de beurre souple - 100 gr de sucre semoule - 100 gr d'oeuf (2)
50 gr de poudre d'amandes - 50 gr de noix de coco râpée - 25 gr de farine
50 gr de raisins secs - 50 gr de dès d'ananas - 30 gr de rhum blanc

Pour réaliser cette recette de galette feuilletée antillaise, commencez par préparer tous les ingrédients.

Faire gonfler les raisins et les dès d'ananas dans de l'eau bouillante.

Egoutter et mélanger avec le **rhum blanc**. Réserver au frais.

Assouplir le beurre.

Ajouter le sucre, mélanger.

Ajouter les œufs, mélanger à nouveau.

Ajouter la **poudre d'amandes**, la **noix de coco rapée** et mélanger.

Ajouter la farine et mélanger à nouveau pour obtenir un mélange homogène.

Poser une abaisse de **pâte feuilletée** sur une plaque de cuisson recouverte au préalable de papier sulfurisé.

Dorer le pourtour puis garnir l'intérieur avec la crème de façon régulière.

Parsemer avec le mélange **raisins/ananas**.

Poser l'autre abaisse dessus, et bien appuyer sur tout le tour.

Dorer le dessus et rayer au couteau sans passer à travers du feuilletage

Enfourner à four chaud, pendant **40 min à 180 C°** (thermostat 6).

Produits pour réaliser la recette :

Poudre d'amandes

Plaque anti-adhésive

Papier sulfurisé en rouleau

Noix de coco râpée

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Macaron Chocolat Noir Poivre Sichuan

Pour la pâte à macarons chocolat : 480 gr de sucre glace - 280 gr de poudre d'amandes
40 gr de poudre de cacao - 200 gr de blancs d'œufs (7 environ)

Pour la ganache Chocolat Noir Poivre Séchuan : 250 gr de crème fraîche
250 gr de pistoles de chocolat noir à 70% de cacao - 30 gr de baies de poivre Sichuan

Mélanger le sucre glace et la **poudre d'amandes** et le cacao.

Monter très fermement les blancs d'œufs avec le sucre glace.

Verser en pluie le mélange amandes sucre glace sur les blancs en neige.

Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir un mélange très brillant.

Dresser à la **poche à douille** sur une **feuille de cuisson**.

Laisser crouter environ 45 minutes

Préchauffer le **four à 150 °C**.

Faire **cuire 10 à 12 minutes** en laissant la porte du four entre ouverte.

Chauffer la crème fraîche.

Ajouter le **poivre** préalablement fumé à la crème et laisser infuser.

Verser sur le **chocolat** à travers une passoire que l'on peut avoir ramolli au micro ondes.

Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir un mélange uniforme.

Mettre au frais une nuit environ.

Dressage

Remplir une douille de ganache (laisser la détendre à l'air libre si elle trop ferme à la sortie du frais), puis garnir une **demi coque** généreusement.

Poser une deuxième demi-coque dessus.

Déguster.

Produits pour réaliser la recette :

[Pistoles de chocolat noir 70%](#)

[Poche à douille](#)

[Poivre de Séchouan](#)

[Poudre d'Amandes](#)

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Macaron Chocolat au lait Fruit de la passion

Pour la pâte à macarons : 480 gr de sucre glace - 280 gr de poudre d'amandes
200 gr de blancs d'œufs (7 environ)

Pour la ganache Chocolat au Lait Fruit de la Passion :
125 gr de purée de Fruit de la Passion - 250 gr de pistoles de chocolat au lait

Mélanger le sucre glace et la **poudre d'amandes**.

Monter très fermement les blancs d'œufs avec le sucre glace.

Verser en pluie le mélange amandes sucre glace sur les blancs en neige.

Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir un mélange très brillant.

Dresser à la **poche à douille** sur une **feuille de cuisson**.

Laisser crouter environ 45 minutes

Préchauffer le **four à 150 °C**.

Faire **cuire 10 à 12 minutes** en laissant la porte du four entre ouverte.

Chauffer la **purée de fruit**.

Verser sur le **chocolat** à travers une passoire que l'on peut avoir ramolli au micro ondes.

Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir un mélange uniforme.

Mettre au frais une nuit environ.

Dressage

Remplir une douille de ganache (laisser la détendre à l'air libre si elle trop ferme à la sortie du frais), puis garnir une **demi coque** généreusement.

Poser une deuxième demi-coque dessus.

Déguster.

Produits pour réaliser la recette :

[Pistoles de chocolatau lait](#)

[Purée de fruit de la passion CapFruit](#)

[Poches pâtisseries jetables](#)

[Poudre d'Amandes](#)

[Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits](#)



Macaron Chocolat blanc Thé vert Matcha

Pour la pâte à macarons : 480 gr de sucre glace - 280 gr de poudre d'amandes
200 gr de blancs d'œufs (7 environ)

Pour la ganache Chocolat Blanc Thé vert Matcha : 100 gr de crème fraîche
250 gr de pistoles de chocolat blanc - 10 gr de Thé Vert Matcha en poudre

Mélanger 280 g de sucre glace et la **poudre d'amandes**.

Monter très fermement les blancs d'œufs avec le restant du sucre glace (200 g) et une pointe de **colorant vert**.

Verser en pluie le mélange **amandes/sucre glace** sur les blancs en neige.

Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir un mélange très brillant.

Dresser à la **poche à douille** sur du papier de cuisson.

Laisser crouter environ 45 minutes.

Préchauffer le **four à 150°C**.

Faire cuire 10 à 12 minutes en laissant la porte du four entre-ouverte.

Chauffer la **crème fraîche**.

Ajouter le **thé en poudre** à la crème et laisser infuser.

Verser sur le **chocolat** à travers une passoire que l'on peut avoir ramolli au micro ondes.

Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir un mélange uniforme.

Mettre au frais une nuit environ.

Dressage

Remplir une douille de ganache (laisser la détendre à l'air libre si elle trop ferme à la sortie du frais), puis garnir une **demi coque** généreusement.

Poser une deuxième demi-coque dessus.

Déguster.

Produits pour réaliser la recette :

[Pistoles de chocolat blanc](#)

[Colorant alimentaire vert](#)

[Papier sulfurisé en rouleau](#)

[Poudre d'Amandes](#)

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Financier Praliné

250 gr de praliné liquide - 50 gr de sucre glace - 70 gr de farine
125 gr de blancs d'œufs - 125 gr de beurre fondu

Pour réaliser cette recette de financier praliné, commencez par préparer tous les ingrédients.

Mélanger le **praliné**, le sucre glace et la farine.

Rajouter les **blancs d'œufs** crus en 2 fois.

Rajouter le **beurre fondu** froid.

Préchauffer le **four à 180°C**.

Faire cuire 10 à 12 minutes dans un **moule silicone «Flexipan»**.

Note : Il est possible de conserver la préparation plusieurs jours au frais dans une boîte fermée.

Produits pour réaliser la recette :

[Praliné amandes/noisettes](#)

[Cul de poule inox](#)

[Moule Flexipan en silicone](#)

[Sucre glace](#)

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Financier chocolat

125 gr de poudre d'amandes - 30 gr de poudre de cacao - 150 gr de sucre glace
40 gr de farine - 125 gr de blancs d'œufs - 125 gr de beurre fondu

Pour réaliser cette recette de **financier chocolat**, commencez par préparer tous les ingrédients.

Mélanger la poudre d'amandes, la **poudre de cacao**, le sucre glace et la farine.

Rajouter les **blancs d'œufs** crus en 2 fois.

Rajouter le **beurre fondu** froid.

Préchauffer le **four à 180°C**.

Faire cuire 10 à 12 minutes dans un **moule silicone «Flexipan»**.

Note : Il est possible de conserver la préparation plusieurs jours au frais dans une boîte fermée.

Produits pour réaliser la recette :

Poudre de cacao

Cul de poule inox

Moule Flexipan en silicone

Poudre d'Amandes

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Tartelette Chocolat et praliné cacahuètes

Pour la pâte sucrée chocolat : 150 gr de beurre - 100 gr de sucre glace - 50 gr de cacao en poudre - 200 gr de farine - 1 oeuf - 30 gr de poudre d'amandes - 2 pincées de sel
Pour le praliné cacahuètes : 250 gr de praliné - 100 gr de cacahuètes grillées salées
Pour le crémeux chocolat au lait Fèves de Tonka : 500 gr de crème fraîche
3 fèves de Tonka - 2 feuilles de gélatine - 200 gr de pistoles de chocolat au lait

Foncer et cuire à blanc une dizaine de **moules à tartelettes** de pâte sucrée chocolat.
Infuser les fèves de Tonka dans la crème chaude.
Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.
Verser la crème chaude à travers une passoire sur le **chocolat** et remuez.
Egoutter la gélatine et mélanger à chaud.
Mettre au frais minimum 3 heures.

Hacher légèrement les **cacahuètes** et mélanger avec le **praliné**.
Garnir le fond des tartelettes avec une cuillère de praliné.
Monter la crème au **batteur**, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
Garnir les tartelettes avec une poche munie d'une **douille cannelée**.

Déguster.

Produits pour réaliser la recette :

[Poudre de cacao](#)

[Tartelette ronde cannelée Exopan](#)

[Douille à petits fours Ø 10](#)

[Poudre d'Amandes](#)

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits

Moelleux Chocolat Banane

500 gr d'œufs (environ 10) - 320 gr de sucre semoule - 300 gr de beurre
320 gr de pistoles de chocolat noir à 70% de cacao - 130 gr de farine
3 bananes un peu vertes

Blanchir les œufs et le sucre au fouet.

Faire fondre le **chocolat** et le beurre au micro ondes à environ 50°C.

Verser sur les œufs et le sucre, bien mélanger puis ajouter la farine.

Bien mélanger à nouveau.

Garnir des **moules Flexipan** à la poche. (Flexipan mini sphère).

Maximum au 2/3 puis poser un beau morceau de **banane**.

Mettre les moules sur une grille au four ventilé.

Faire cuire **4 minutes à 190°C**.

Produits pour réaliser la recette :

Pistoles de chocolat noir 70%

Flexipan - 12 demi-sphères

Poches pâtisseries jetables

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Amandes caramélisées au chocolat et au Piment d'Espelette

250 gr d'amandes blanches grillées - 125 gr de sucre semoule - 40 gr d'eau
25 gr de beurre - 150 gr de pistoles de chocolat noir à 70% de cacao
100 gr de cacao en poudre - 5 gr de piment d'Espelette

Pour réaliser cette recette d'amandes caramélisées au chocolat et au piment d'Espelette, commencez par préparer tous les ingrédients.

Cuire l'eau, le sucre et le **piment d'Espelette** à 125°C.

Verser les **amandes tièdes**, remuer afin d'enrober les amandes de sucre et de les faire sabler.

Baisser le feu et continuer à remuer jusqu'à ce que le **sucre caramélise**.

Arrêter le feu, mettre le beurre et mélanger rapidement.

Verser sur une **plaque** et séparer les amandes chaudes.

Faire fondre et tempérer le **chocolat**.

Mettre les amandes au frais. Lorsqu'elles sont bien froides, verser le chocolat en mince filet sur les amandes et remuant.

Recommencer l'opération jusqu'à ce que les amandes soient complètement **enrobées**.

A la dernière couche de chocolat, saupoudrer abondamment de **cacao en poudre**.

Remuer légèrement et laisser reposer **1 heure au frais**.

Tamiser légèrement avant de déguster.

Produits pour réaliser la recette :

[Pistoles de chocolat noir 70%](#)

[Plaque à pâtisserie en tôle](#)

[Poudre de Piment d'Espelette](#)

[Amandes blanches grillées](#)

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Tartelette Chocolat Noir et praliné feuilleté

Pour la pâte sucrée chocolat : 150 gr de beurre - 100 gr de sucre glace - 50 gr de cacao en poudre - 200 gr de farine - 1 oeuf - 30 gr de poudre d'amandes - 2 pincées de sel

Pour le praliné feuilleté : 250 gr de praliné - 60 gr de crêpe dentelle

Pour le crémeux chocolat noir : 500 gr de crème fraîche - 1 feuilles de gélatine
150 gr de pistoles de chocolat noir à 70% de cacao

Pour réaliser cette recette de tartelette chocolat noir et praliné feuilleté, commencez par préparer tous les ingrédients.

Foncer et cuire à blanc une dizaine de **moules à tartelettes** de pâte sucrée chocolat.

Mettre la **gélatine** à ramollir dans l'eau froide.

Verser la crème chaude sur le **Chocolat noir** 70% de cacao 250 g et remuer.

Egoutter la gélatine et mélanger à chaud.

Mettre au frais minimum 3 heures.

Mélanger la **crêpe dentelle** avec le praliné

Garnir le fond des tartelettes avec une cuillère de **praliné**.

Monter la crème au **batteur**, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Garnir les tartelettes avec une poche munie d'une **douille cannelée**.

Saupoudrer la surface de **copeaux chocolat** noir.

Déguster.

Produits pour réaliser la recette :

Pistoles de chocolat noir 70%

Robot kitchenaid

Moule silicone Gastroflex

Crêpe dentelle

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits



Financier au miel

200 gr de blancs d'œufs (environ 7 œufs) - 120 gr de beurre - 40 gr de miel
120 gr de sucre glace - 60 gr de sucre semoule - 60 gr de poudre d'amandes
60 gr de farine

Pour réaliser cette recette de financier au miel, commencez par préparer tous les ingrédients.

Mélanger le sucre glace, le sucre semoule, la poudre d'amandes et la farine dans un **cul de poule**.

Chauffer le beurre et le **miel** dans une casserole et verser sur les blancs d'œufs crus, bien mélanger.

Verser sur le mélange de poudres.

Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Garnir des moules silicones préalablement graissés ou

bien des caissettes papier spécial cuisson.

Préchauffer le **four à 180°C**.

Cuire environ 15 minutes.

Produits pour réaliser la recette :

Poudre d'Amandes

Caissette Tulipia

Flexipan - 12 financiers

Cul de poule inox Ø 25 cm

Cliquez sur les images pour consulter les fiches des produits

www.meilleurduchef.com

La qualité professionnelle pour tous

MeilleurduChef.com, en partenariat avec L'Atelier du Chocolat, a le plaisir de vous offrir ce carnet de recettes.

A très bientôt sur www.meilleurduchef.com

