

Mousse au chocolat blanc



Ingrédients :

- 200 g de chocolat blanc
- 1 à 2 cuillères à soupe de lait
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 petite brique de crème liquide

Faire fondre le chocolat blanc aux micro-ondes avec un peu de lait, et bien mélanger pour obtenir une pâte onctueuse.

Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

Monter en crème fouettée la crème liquide.

Incorporer délicatement la crème fouettée et les blancs en neige dans le chocolat fondu, puis réserver au frais quelques heures.

Cake léger au chocolat noir

Ingrédients :

- 2 œufs
- 100 gr de fromage blanc à 0%
- 100 gr de farine
- 30 gr de sucre
- 100 gr de chocolat
- 1 poire
- 1 sachet de levure chimique



Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes. Dans un saladier battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter ensuite la farine, la levure, le fromage blanc et le chocolat fondu (le passer 30 secondes aux micro-ondes avec un peu d'eau).

Ajouter ensuite la poire coupée en cubes. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Mettre au four durant 30 minutes et vérifier à l'aide d'un couteau que le cake est bien cuit ... la lame doit ressortir sèche ! Laisser refroidir sur une grille

Tim's chocolat

Ingrédients :

- 5 tranches de brioches
- Confiture ou compote
- ½ tablette de chocolat



Aplatir la brioche avec un rouleau à pâtisserie.
Découper à l'emporte-pièce.

Mettre dans le moule

Ajouter ½ càc de confiture ou de compote

Faire fondre ½ tablette de chocolat aux micro-ondes

Recouvrir les tim's de chocolat et mettre au frigo 30min à 1 h

Mini choux au chocolat

Ingrédients :

Pour 3 choux :

- 1 œuf
- 40gr de farine
- 20gr de matière grasse
- 60ml d'eau

Pour la crème pour 6 choux

- 125 ml de lait
- 10gr de farine
- ½ jaune
- 20gr de chocolat



Pâte à choux

Faire chauffer l'eau et la matière grasse. Jeter la farine hors du feu et battre rapidement.

Dessécher la boule de pâte sur le feu (obtention d'une fine couche au fond de la casserole). Laisser tiédir.

Battre l'œuf en omelette et l'incorporer à la pâte tiède progressivement.

A la cuillère créer des petits choux

Au four Th 7/8 pendant 15 min puis Th 5 pendant 10 min.

Crème pâtissière

Mélanger jaune d'œuf + farine.

Ajouter le lait tiède et faire épaissir sur feu doux

Ajouter le chocolat fondu.

Mettre au frais pendant 20minutes

Fourrer les choux par en dessous.