



Votre DOSSIER CUISINE

Les recettes au chocolat

ILS FONT TREMBLER LES CANDIDATS ET NOUS EXCITENT LES PAPILLES DANS LA NOUVELLE ÉMISSION DE M6. POUR TÉLÉ STAR, LES STARS DE TOP CHEF LIVRENT LEURS RECETTES FÉTICHES. DE QUOI VOUS RÉGALER À PÂQUES.

DOMINIQUE RÉMONDIN

Lundi 20h40 | Jeu Top chef, la finale

Spécial Pâques

La tarte de Christian Constant*

4 personnes.
Préparation: 40 min
Cuisson: 17 min + 3 h 50 au frais - Facile - Pas cher

Pâte: 40 g de beurre - 15 g de sucre - 1 œuf - 50 g de farine - 15 g de poudre d'amandes - 1 c. à café de poudre de cacao - 1 c. à café d'extrait de café. **Ganache:** 250 g de chocolat noir - 125 g de chocolat au lait - 3 jaunes d'œufs - 25 cl de lait demi-écrémé - 25 cl de crème liquide - 80 g de sucre semoule. **Miroir:** 7 feuilles de gélatine - 50 g de crème liquide - 35 g de poudre de cacao - 110 g de sucre semoule.

Préparer la pâte. Fouettez le beurre et le sucre au batteur à petite vitesse. Ajoutez la poudre d'amandes, l'œuf, l'extrait de café, la farine et le cacao. Formez une boule, réservez au frais 30 min. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte à la main sur 3 mm d'épaisseur, déposez-la dans un plat à tarte à fond

amovible et piquez-la à la fourchette. Laissez cuire 12 min. **Réaliser la ganache.** Concassez les chocolats. Portez le lait et la crème à ébullition. Dans un saladier, faites blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le lait et la crème bouillants. Transvasez le tout dans la casserole et faites cuire 5 min jusqu'à ce que la cuillère soit nappée. Versez sur le chocolat concassé et mélangez. Versez dans le fond de tarte et gardez au frais 3 h. **Faire le miroir.** Dans une casserole, mélangez 6 cl d'eau avec la crème, le cacao et le sucre. Portez à ébullition en remuant. Faites ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide, essorez et ajoutez-les au mélange. Versez le miroir sur la tarte refroidie et réservez au frais 20 min.

*Les Cocottes, 135, rue Saint-Dominique, 75007 Paris. Tél.: 01.45.50.10.31. www.leviolondingres.com



“Un dessert ultrasavoureux dont la pâte parfumée au café exalte le goût du chocolat.”

Christian Constant



PHOTOS: MANDI - DRELLIEMES - M. DE ESCOFFIER/BEAUVAULT, MARRASIN - FLOUVERIAS

des jurés de *Top chef*

La mousse

de Ghislaine Arabian*

4 personnes. Préparation: 15 min
Cuisson: 8 min
Très facile - Pas cher

9 blancs d'œufs - 225 g de chocolat noir à 70% - 1 c. à café de jus de citron - 125 g de framboises - 1 bouquet de menthe.

Préparer le chocolat. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie avec une cuillerée à soupe d'eau. Battez les blancs bien fermes, avec 1 cuillerée à café de jus de citron.

Monter la mousse. Incorporez les blancs délicatement au chocolat fondu et ajoutez 20 framboises qui sortent du réfrigérateur.

Dresser. Réservez la mousse à température ambiante et servez-la rapidement avec des framboises fraîches et des feuilles de menthe.

*Les Petites Sorcières, 12, rue Liancourt, 75014 Paris. Tél.: 01.43.21.95.68.



"C'est ma recette porte-bonheur, la mousse de ma maman qui me suit dans tous mes restaurants."

Ghislaine Arabian

"Un gâteau frais et léger, que l'on peut concocter en très peu de temps. Simple et irratable."

Thierry Marx



La marquise

de Thierry Marx*

10 personnes. Préparation: 25 min
Cuisson: 10 min + 12 h au frais
Facile - Pas cher

35 g de beurre - 400 g de chocolat - 50 g de pâte de cacao - 200 g de sucre glace - 50 g de poudre de cacao - 10 jaunes d'œufs - 5 blancs d'œufs - 15 cl de crème liquide.

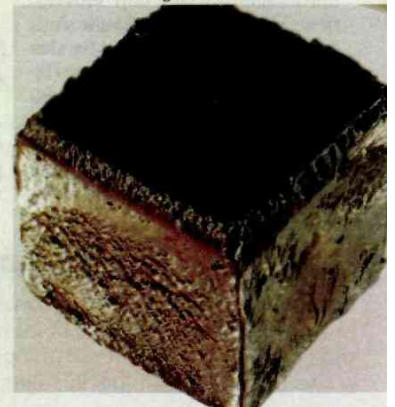
Faire fondre le chocolat. Sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance afin qu'il ramollisse. Faites fondre le chocolat et la pâte de cacao au bain-marie. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Remuez délicatement à l'aide d'une spatule.

Préparer la mousse. Incorporez le sucre glace, la poudre de cacao et les jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la crème liquide.

Faire la marquise. Mélangez le tout soigneusement avec une spatule dans une terrine à fond amovible et réservez au frais pendant 12h avant de servir.

*Restaurant du Château Cordeillan-Bages, 33250 Pauillac (Gironde). Tél.: 05.56.59.24.24.

www.cordeillanbages.com



"C'est mon magic moelleux, celui que je fais à la maison pour mes proches."

Jean-François Piège

Le parfait

de Jean-François Piège*

4 personnes. Préparation: 10 min
Cuisson: 17 min
Très facile - Pas cher

125 g de chocolat - 125 g de beurre - 3 œufs entiers - 75 g de sucre - 80 g de farine - 25 cl de crème liquide - 1 sachet de sucre vanillé - 4 moules individuels.

Préparer la pâte. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Ajoutez le beurre et lissez avec un fouet, ajoutez les œufs, le sucre et la farine. Mélangez bien, mais sans trop travailler l'appareil.

Cuire. Beurrez et farinez les moules. Versez la pâte et enfournez au milieu pendant 9 min.

Dresser. Montez la crème liquide avec un sachet de sucre vanillé, servez-la en accompagnement.

*Brasserie Thoumieux, 79, rue Saint-Dominique, 75007 Paris. Tél.: 01.47.05.49.75. www.thoumieux.fr



Le soufflé

du coach Cyril Lignac*

4 personnes.
Préparation: 30 min
Cuisson: 15 min
Facile - Pas cher

Noisettes: 100 g de sucre semoule - 3 c. à soupe d'eau - 200 g de noisettes.
Pâte: 270 g de chocolat à 70% - 3 jaunes d'œufs - 60 g de beurre - 6 blancs d'œufs - 90 g de sucre semoule.

Préparer les noisettes. Faites chauffer le sucre et l'eau pour obtenir un caramel blond. Ajoutez les noisettes et versez dans un saladier. Concassez avec un rouleau à pâtisserie.

Faire le soufflé. Faites fondre le chocolat et le beurre. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Montez les blancs en neige ferme et ajoutez

"Ce dessert allie tous les plaisirs: le chaud, le froid et le croquant."

Cyril Lignac

le sucre semoule puis les jaunes d'œufs et mélangez. Incorporez délicatement la préparation au chocolat fondu. Prenez 4 ramequins, beurrez-les et sucrez-les.

Répartissez la pâte puis déposez quelques noisettes caramélisées. Enfourez 6 min.

Dresser. Servez avec une boule de glace caramel-beurre salé (Picard ou supermarchés), vanille ou cannelle.

*Le Quinzième, Cuisine Attitude, 1, rue Cauchy, 75015 Paris. Tél.: 01.45.54.43.43.

www.restaurantlequinzieme.com