



Les cookies « top moumoute »

Top moumoute ? C'est le seul qualificatif qui me soit venu à l'esprit la première fois que j'ai goûté à ces cookies. Mais si cette expression un peu kitch des années 1980 froisse votre amour de la langue française, vous pourrez les définir comme succulents, exquis, délectables ou quelque chose de ce genre (dans tous les cas, avec un cookie dans chaque joue ce sera inintelligible). Que dire de plus ? Ils sont fabuleusement sablés, un peu croustillants, avec de grosses pépites de chocolat qui fondent dans la bouche et un parfum à tomber par terre de cacao, coco, vanille et fleur de sel.

Tout cela pour dire que si vous souhaitez offrir à vos trente cookies un peu plus d'une demi-heure d'espérance de vie, cachez-les. Et cachez-les *bien*. Car on les retrouve facilement rien qu'au parfum...

POUR 30 COOKIES – PRÉPARATION : 20 MIN – CUISSON : 14 MIN

125 g de noisettes
(ou : noix de Grenoble, de pécan)
150 g de chocolat noir pâtissier à 70 %
250 g de farine semi-complète
80 g de sucre de coco
(ou : sucre de canne complet)
3 sachets de sucre vanillé
1 sachet de poudre à lever
25 g de cacao amer bien parfumé
30 g de gruë de cacao
200 g d'huile de coco, à température ambiante mais un peu molle
50 g de jus de pomme
Une grosse pincée de fleur de sel

Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante.

Avec un grand couteau, concasser grossièrement les noisettes et la tablette de chocolat sur une planche. Réserver.

Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le sucre vanillé et la poudre à lever. Ajouter tous les autres ingrédients et malaxer avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte homogène (au début, on croit qu'elle est trop friable, mais elle s'amalgame correctement en quelques instants).

Prélever des petites boules d'environ 30 g de pâte, les façonner en sorte de palets de 5 cm de diamètre et les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Ne pas trop les serrer, car les cookies s'étaleront un peu en cuisant.

Enfourner pour 14 min (attention, ils brûlent vite si on les oublie ne serait-ce qu'une minute de plus), puis laisser entièrement refroidir pour que les cookies gagnent en croustillance.

ASTUCE

Pour la bonne réussite de ces cookies, l'huile de coco doit être un peu molle (ce qui est souvent le cas quand elle est conservée dans la cuisine). Si toutefois elle vous semblait trop dure, ne la faites pas chauffer à la casserole car, chaude, elle ferait fondre les morceaux de chocolat ! Laissez-la plutôt ramollir quelques instants sur un radiateur, par exemple...







Lingot des Incas

C'est probablement la recette la plus étrange de ce livre, du moins quand on regarde la liste des ingrédients, laquelle en cumule trois très « bizarres » dans un gâteau au chocolat ! Mais à la première cuillerée, vous serez étonnés de constater que vos papilles ne sont pas plus déroutées que ça. Et dès la deuxième cuillerée, elles seront totalement sous le charme...

Côté réalisation, ce « lingot des Incas » est d'une simplicité déconcertante, le tout consistant juste à monter les diverses couches en faisant fondre et mixer quelques ingrédients sans aucune cuisson !

Accessoirement, ce gâteau est sans lait, sans œufs, sans gluten.

POUR 10 PARTS – PRÉPARATION : 15 MIN – REPOS : UNE NUIT

Pour la mousse café

100 g de chocolat noir à 70 %
3 cl d'expresso bien serré
5 cl de sirop d'agave
1 avocat Haas mûr à point
1 c. à soupe d'extrait de vanille

Pour le fondant sans cuisson

10 cl de lait végétal au choix
(avoine, riz, amande...)
10 cl de sirop d'agave
1 c. à soupe d'extrait de vanille liquide
150 g de haricots rouges en bocal
(pesés une fois rincés et égouttés)
200 g de chocolat pâtissier à 70 %
1 avocat Haas mûr à point

Pour la base croustillante

100 g de chocolat noir aux amandes
30 g de gruë de cacao

Pour la touche finale

Un peu de cacao
et de piment d'Espelette

1. MOUSSE CAFÉ

Faire fondre au bain-marie les 100 g de chocolat, puis mixer soigneusement avec tous les autres ingrédients. Chemiser de papier cuisson ou rhodoïd le fond d'un moule à cake, puis verser la mousse au café et mettre au frais.

2. FONDANT

Porter à ébullition le lait avec le sirop d'agave, l'extrait de vanille et les haricots rouges. Ajouter le chocolat en morceaux hors du feu, mélanger pour le faire fondre, puis mixer très soigneusement avec la chair de l'avocat. Verser sur la mousse au café, égaliser, mettre au frais.

3. BASE CROUSTILLANTE

Faire fondre au bain-marie le chocolat aux amandes, ajouter le gruë de cacao, mélanger, verser par-dessus dans le moule et égaliser. Mettre au frais.

4. FINITION

Le lendemain, démouler le gâteau sur un plat. Le saupoudrer finement de cacao pour le « velouter », puis déposer un pochoir de type mandala (voir aussi p. XX). Saupoudrer alors de piment d'Espelette, et retirer délicatement le pochoir... À noter que même si le gâteau est de forme allongée, on peut utiliser une partie seulement d'un pochoir rond (comme sur la photo) ou carré.

AH AH AH, ZIA !

Avocat, piment, haricots rouges, sirop d'agave, chocolat, café, vanille... avec des ingrédients si typiques de l'Amérique latine précolombienne, ce gâteau aurait pu figurer au menu d'anniversaire de la petite Zia des *Mystérieuses Cités d'Or* !

Voilà une info vraiment ca-pi-ta-le qui vous permettra de frimer un peu devant vos invités (et ne nous remerciez pas pour la petite musique de générique qui vient d'investir votre pauvre tête pour les quinze prochains jours...).



Paris-Brest au chocolat

Comment décrire l'émoi qui s'emparera de vous au moment d'attaquer cette petite chose tellement séduisante... Casser la petite coque de chocolat craquante, insister un peu avec la cuillère pour découper la pâte à choux, puis récolter avec le bout du doigt un peu de crème moussieuse au chocolat qui aura profité de l'opération pour « s'échapper ». La goûter, soupirer d'aise, engloutir fébrilement la première cuillerée... et puis recommencer.

POUR 12 PARIS-BREST INDIVIDUELS - PRÉPARATION : 30 MIN - REPOS : 2 H 30 - CUISSON : 40 MIN

Pour la pâte à chou

200 g d'œufs (soit environ 4 œufs)
25 cl d'eau
100 g de beurre
4 g de sel
150 g de farine semi-complète

Pour la crème façon diplomate au chocolat

80 cl de crème de coco ou de crème entière de vache (dont 40 cl bien froide)
2 œufs
8 c. à soupe de sirop d'agave (ou de miel d'acacia)
60 g de farine
4 g d'agar agar
40 cl d'eau
4 c. à soupe de purée de noisettes grillées
120 g de chocolat noir pâtissier à 70 %
5 sachets de sucre vanillé

Pour le montage

100 g de chocolat noir pâtissier à 70 %
Un peu de pralin et de gruë de cacao

1. PÂTE À CHOUX

Préchauffer le four à 180 °C en chaleur statique. Chemiser de papier sulfurisé une plaque de cuisson et tracer au crayon, à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, 12 cercles d'environ 9 cm de diamètre.

Casser les œufs, les battre un peu à la fourchette et peser 200 g précisément. Réserver.

Mettre l'eau dans une casserole avec le beurre coupé en morceaux et le sel. Faire chauffer en mélangeant régulièrement. Juste avant ébullition, ajouter hors du feu la farine et bien mélanger. Rallumer le feu 1 ou 2 min en triturant non-stop la panade avec une spatule : elle va s'assécher un peu, s'agglomérer et former une boule de pâte. La transférer dans le bol d'un robot muni du batteur plat et le mettre en marche à vitesse minimum. Ajouter petit à petit les œufs battus.

Verser la pâte à chou dans une poche munie d'une douille ronde de 16 mm. Dresser les Paris-Brest en suivant bien les cercles tracés, puis enfourner 40 min.

2. CRÈME DIPLOMATE

Mettre 40 cl de crème de coco dans une casserole avec les œufs, le sirop d'agave, la farine, l'agar-agar et l'eau. Porter à ébullition en fouettant très régulièrement, puis en continu une bonne minute lorsque la crème bout pour qu'elle épaississe.

Hors du feu, ajouter la purée de noisettes et mélanger. Ajouter le chocolat en morceaux, attendre qu'il fonde et bien fouetter la crème. La filmer au contact, puis la laisser reposer au moins 2 h au frais.

Battre les 40 cl de crème de coco restants et le sucre vanillé en chantilly. L'incorporer délicatement dans la crème au chocolat. Placer à nouveau au frais 30 min.

3. MONTAGE

Découper les Paris-Brest à l'aide d'un couteau à dents. Verser la crème dans une poche munie d'une douille cannelée d'environ 15 mm. Garnir généreusement le fond des Paris-Brest (en faisant des « boucles » avec la poche à douille, voir photo), puis reposer le capuchon par-dessus.

Casser le chocolat et le faire fondre au bain-marie.

À l'aide d'une petite cuillère, recouvrir de chocolat fondu le dessus des Paris-Brest, puis parsemer de gruë de cacao et de pralin.



Le magni-figue

Tout est dans le titre... Chocolat-figue, on ne l'aurait peut-être pas tenté (surtout avec de l'huile d'olive en prime dans la pâte !) et pourtant le résultat est sensationnel : le croustillant des petites graines de figues, le croquant des noisettes torréfiées et des éclats de fèves de cacao, le fondant de la ganache, le moussieux de la crème fouettée, la légèreté de la génoise aux parfums d'agrumes, de miel et de fleur d'oranger... toutes ces sensations transportent littéralement nos papilles fort émoustillées par ce gâteau atypique certes, mais magnifique ! Enfin, *magnifique* plus exactement...

POUR 12 PERSONNES – PRÉPARATION : 35 MIN – CUISSON : 15 MIN – REPOS : ENVIRON 1 H 30

Pour la génoise

135 g de farine T110 de petit épeautre
1/2 sachet de poudre à lever
90 g de miel d'acacia
85 g d'huile d'olive
2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
2 c. à soupe d'un alcool d'agrumes au choix (Cointreau, Grand Marnier...)
4 blancs d'œuf

Pour la crème fouettée au chocolat

40 cl de crème de coco (très froide)
20 g de cacao amer
3 sachets de sucre vanillé
2 c. à soupe de purée de noisettes grillées

Pour la ganache au chocolat

20 cl de crème de coco
150 g de chocolat noir pâtissier à 70 %

Pour le montage et la déco

1 kg de figues, très mûres et naturellement bien parfumées
125 g de noisettes grillées
Un peu de gelée de pomme ou de coing (facultatif)
Du gruë de cacao

1. GÉNOISE

Préchauffer le four à 180 °C.

Mélanger la farine et la poudre à lever, réserver.

Mélanger à part le miel, l'huile d'olive, la fleur d'oranger et l'alcool. Battre les blancs en neige. Tamiser la farine sur les blancs, ajouter la préparation liquide et mélanger délicatement avec une spatule, en soulevant le mélange dans un mouvement tournant pour ne pas trop faire retomber les blancs.

Verser dans un moule à manqué d'environ 26 cm de diamètre (préalablement huilé). Enfourner 15 min.

Laisser entièrement refroidir, puis démouler la génoise, la déposer dans un cercle à pâtisserie et placer un papier rhodoïd entre la génoise et le cercle.

2. MONTAGE

Couper les figues en deux. En disposer tout autour du cercle à pâtisserie (face coupée contre le rhodoïd), puis mettre le reste à l'intérieur, en vrac (mais en une seule couche) sur la génoise. Déposer sur les figues environ les 2/3 des noisettes. Battre en chantilly tous les ingrédients de la crème fouettée au chocolat. Garnir le gâteau avec la crème et lisser. Placer au frais minimum 1 h.

3. GANACHE

Porter à ébullition la crème de coco et y ajouter le chocolat hors du feu. Retirer le cercle à pâtisserie, puis le papier rhodoïd. Couler la ganache chaude mais non bouillante sur le dessus du gâteau et lisser à l'aide d'une spatule. Réserver à nouveau au frais, une demi-heure minimum.

4. FINITION

Décorer joliment le dessus du gâteau avec les figues restantes, les enduire au pinceau de gelée de coing pour qu'elles gardent bien leur brillance. Parsemer de noisettes torréfiées et du gruë de cacao. Placer idéalement encore un peu au frais pour que la ganache soit bien prise avant de déguster.

