

Un Noël tout **chocolat** !

Voici des idées gourmandes pour (te) régaler et faire des cadeaux maison sans te ruiner.



Un gâteau à partager

- Fais fondre **250 g de chocolat** et **250 g de beurre** au micro-ondes.
- Sépare les blancs des jaunes de **6 œufs**.
- Bats les jaunes d'œufs avec **250 g de sucre** jusqu'à ce que la pâte blanchisse.
- Mélange cette préparation avec le beurre-chocolat.
- Monte les blancs en neige et incorpore-les délicatement.
- Verse dans **un moule à tarte** beurré (de 30 cm de diamètre) et fais cuire à 190 °C pendant 20 minutes environ. La pâte va monter et retomber, laissant une croûte sur les bords. Ce gâteau ne se démoule pas, chacun se sert directement dans le plat avec sa cuillère !

Mon beau sapin

- Dans une casserole, fais fondre à feu très doux **125 g de beurre**, **100 g de chocolat noir** et **une pincée de sel**.
- Dans un saladier, mélange **180 g de farine** et **70 g de cassonade**. Ajoute-les au beurre et au chocolat fondus et remue bien jusqu'à obtenir une pâte sablée homogène.
- Fais une boule avec la pâte.
- Étale la pâte (3-4 mm d'épaisseur) sur un plan de travail fariné. Découpe 5 sablés à l'aide d'**emporte-pièces** en forme d'étoiles de tailles différentes.
- Pose les sablés sur une plaque recouverte de **papier sulfurisé** et mets au four (à 180 °C) 12 minutes environ, en surveillant la cuisson. Le sablé est cuit lorsque la pointe d'un couteau enfoncée dans un gâteau ressort sèche.

- Laisse refroidir avant de manipuler les sablés qui risqueraient de se casser.
- Mélange **un pot de mascarpone** avec **20 g de sucre blanc**.
- Superpose les étoiles de la plus grande à la plus petite, en intercalant une couche de mascarpone entre chaque étoile.



Des truffes bien habillées

(Pour une vingtaine de truffes)

- Dans un saladier, casse en petits morceaux **450 g de bon chocolat en tablette**.
- Dans une casserole, fais bouillir **25 cl de crème fleurette fraîche** et verse-la sur le chocolat.
- Mélange avec une cuillère et laisse refroidir.
- Forme des boules et roule-les dans différents enrobages : **poudre de cacao, noisettes ou amandes grillées concassées, chocolat râpé, boules de sucre colorées**, etc. Ton imagination est la seule limite !



Des bâtonnets à faire fondre

- Casse en morceaux **100 g de bon chocolat noir** et **100 g de bon chocolat au lait**.
- Fais-les fondre à feu très doux dans une casserole avec 3-4 cuillères à soupe de crème fleurette.
- Verse le mélange dans les compartiments d'un bac à glaçons et plante **un bâtonnet en bois** dans chaque.
- Mets au réfrigérateur. Une fois glacés, démoule les cubes de chocolat. À déguster avec du lait chaud !

* Pour que les bâtonnets restent bien droits, recouvre le bac d'une feuille de papier alu et plante tes bâtonnets dans chaque compartiment à travers le papier, sans aller jusqu'au fond.