

Une Saint-Valentin chocolatée **SIGNÉE PATRICE DEMERS**

QUE SERAIT UN SOUPER DE LA SAINT-VALENTIN SANS UN BON DESSERT POUR TERMINER LE REPAS EN BEAUTÉ? DANS CES PAGES, LES AMOUREUX DU CHOCOLAT TROUVERONT DE DÉLICIEUSES DOUCEURS À SE METTRE SOUS LA DENT EN BONNE COMPAGNIE!



ÉCLAIRS AU CHOCOLAT LACTÉ, AU CAMEL ET AUX ARACHIDES

PORTIONS: 12 – PRÉPARATION: 1 H – CUISSON: 30 MIN – RÉFRIGÉRATION: 3 H

INGRÉDIENTS

Éclairs

- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre
- 112 g (1/2 tasse) de beurre non salé, coupé en cubes
- 150 g (1 tasse) de farine tout usage
- 5 œufs

Chantilly au caramel

- 375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35 %
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 75 g (1/3 tasse) de cassonade
- 1 feuille de gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide (ou 1/4 de sachet de gélatine en poudre)

Garniture

- 125 g (4 oz) de pastilles de chocolat au lait
- 150 g (1 tasse) d'arachides rôties, écrasées
- Fleur de sel, au goût

PRÉPARATION

Chantilly au caramel

- ◆ Dans une casserole, amener à ébullition la crème avec la vanille. Retirer du feu et réserver.
- ◆ Dans une casserole à parois hautes, mettre la cassonade et cuire à feu moyen-vif. Brasser continuellement jusqu'à ce que la cassonade soit complètement fondue et qu'elle commence à faire des bulles.
- ◆ Baisser le feu au minimum et verser graduellement la crème vanillée chaude. Cuire à feu moyen de 1 à 2 minutes, en brassant à quelques reprises pour que tout le caramel soit fondu.
- ◆ Retirer du feu, ajouter la gélatine et verser dans un bol. Déposer le bol dans un autre bol plus grand rempli de glaçons. Brasser à quelques reprises jusqu'à ce que la crème soit froide.
- ◆ Couvrir et mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Éclairs

- ◆ Dans une casserole, amener le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre à ébullition.
- ◆ Lorsque le beurre est fondu, retirer la casserole du feu et ajouter la farine. Brasser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ◆ Cuire à feu doux en brassant la pâte 2 minutes. Elle doit se décoller facilement des parois de la casserole.
- ◆ Laisser refroidir un peu la pâte, puis incorporer les œufs un à un en brassant.
- ◆ Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- ◆ Mettre la pâte dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée et dresser des éclairs de 10 cm (4 po) de long sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis de silicone ou tapissée de papier sulfurisé.
- ◆ Enfourner les éclairs et réduire la température du four à 190 °C (375 °F). Cuire 15 minutes.
- ◆ Baisser la température du four à 180 °C (350 °F) et poursuivre la cuisson environ 15 minutes. Les éclairs doivent être bien dorés, croustillants à l'extérieur et suffisamment desséchés à l'intérieur.
- ◆ Préparer la garniture. Déposer les pastilles de chocolat dans un cul-de-poule et les faire fondre au bain-marie.
- ◆ Retirer le cul-de-poule du bain-marie lorsque les deux tiers des pastilles sont fondus et mélanger pour faire fondre le reste des pastilles.
- ◆ Tremper le dessus de chaque éclair dans le chocolat, puis les passer dans les arachides. Saupoudrer quelques grains de fleur de sel et laisser le chocolat figer.
- ◆ Avec un couteau, couper les éclairs en deux, dans le sens de la longueur.
- ◆ Fouetter la chantilly jusqu'à l'obtention de pics mous. À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, garnir les fonds des éclairs avec la chantilly et couvrir des dessus.

PHOTOS: JEAN-FRANÇOIS HÉTU



GÂTEAU AU CHOCOLAT

PORTIONS: 12
PRÉPARATION: 30 MIN
CUISSON: 25 MIN
REPOS: 3 H

INGRÉDIENTS

Gâteau

115 g (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
300 g (1 1/2 tasse) de sucre
2 œufs
125 ml (1/2 tasse) de café espresso
125 ml (1/2 tasse) de lait
50 g (1/2 tasse) de cacao
225 g (1 1/2 tasse) de farine
4 g (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
1 g (1/4 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
1 bonne pincée de sel

Glaçage

275 g (9 3/4 oz) de pastilles de chocolat noir 60 % de cacao ou plus
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs
75 g (1/3 tasse) de beurre non salé, ramolli

PRÉPARATION

Glaçage

- ♦ Déposer les pastilles de chocolat dans un cul-de-poule.
- ♦ Dans une casserole, amener à ébullition la crème et le sirop de maïs. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Laisser reposer 30 secondes.
- ♦ À l'aide d'un fouet, émulsionner le mélange. Lorsque le mélange est bien



lisse, incorporer le beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

- ♦ Couvrir d'une pellicule plastique déposée directement sur le glaçage et laisser figer 3 heures à la température ambiante.

Gâteau

- ♦ Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- ♦ Au batteur électrique, mélanger à vitesse rapide le beurre et le sucre 5 minutes. Ajouter les œufs un à la fois, puis mélanger encore 2 minutes.
- ♦ Mélanger dans un bol le café et le lait, puis tamiser les ingrédients secs dans un autre bol.
- ♦ À l'aide d'un fouet, incorporer à la préparation d'œufs, en deux fois et

en alternant, le mélange de lait et les ingrédients secs.

- ♦ Beurrer deux moules de 23 cm (9 po) de diamètre, puis tapisser le fond d'un cercle de papier sulfurisé.
- ♦ Répartir la pâte dans les deux moules. Cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre en ressorte propre.
- ♦ Laisser refroidir les gâteaux 15 minutes, puis les démouler. Avec un couteau dentelé, couper le dessus des gâteaux pour les égaliser, puis les renverser.
- ♦ À l'aide d'une spatule coudée, étaler une couche de glaçage sur un des gâteaux et déposer l'autre dessus. Couvrir le dessus et le tour du gâteau étagé avec le reste du glaçage.

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ, COMPOTE DE BANANES ET PACANES SABLÉES

PORTIONS: 4 – PRÉPARATION: 45 MIN – CUISSON: 50 MIN – RÉFRIGÉRATION: 9 H

INGRÉDIENTS

Ganache au chocolat blanc caramélisé

125 g (4 1/2 oz) de pastilles de chocolat blanc

250 ml (1 tasse) de crème 35 %

1 feuille de gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide (ou 1/4 de sachet de gélatine en poudre)

Compote de bananes

2 bananes pelées et coupées en rondelles

25 g (2 c. à soupe) de cassonade

15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

Pacanes sablées

1 blanc d'œuf

100 g (1 tasse) de pacanes

35 g (3 c. à soupe) de sucre

PRÉPARATION

Compote de bananes

- ◆ Mettre tous les ingrédients dans une poêle et cuire à feu vif environ 2 minutes.
- ◆ Mettre la compote obtenue dans un petit bol et réfrigérer au moins 1 heure.

Pacanes sablées

- ◆ Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- ◆ Dans un bol, fouetter le blanc d'œuf pour le rendre bien mousseux. Ajouter les pacanes et bien les enrober de blanc d'œuf.
- ◆ Saupoudrer le sucre sur les noix et brasser pour bien les couvrir.
- ◆ Étaler les noix sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et cuire au four 8 minutes. Brasser à quelques reprises pour une cuisson uniforme.
- ◆ Laisser refroidir. Conserver dans un contenant hermétique à la température ambiante.

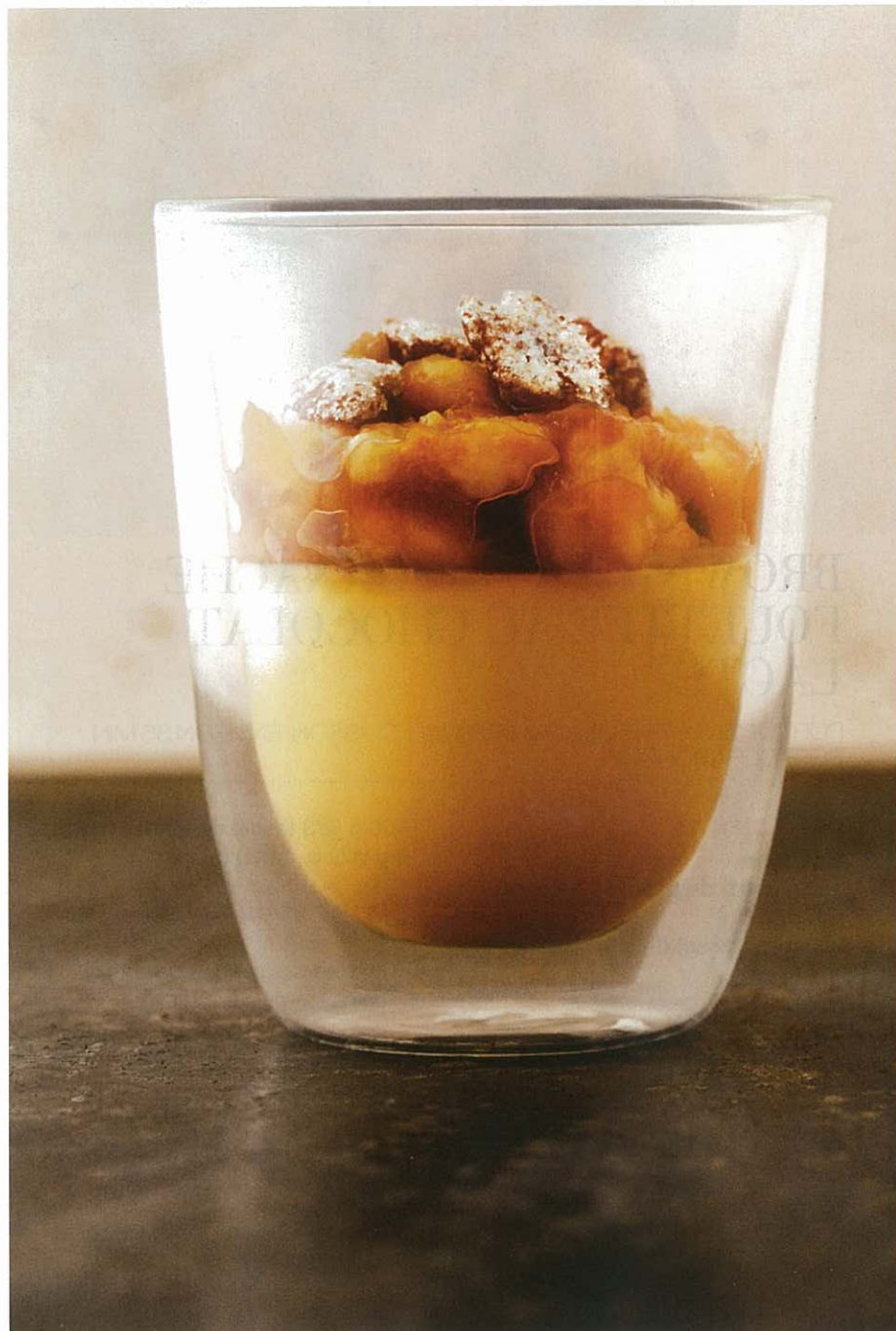
Ganache

- ◆ Préchauffer le four à 120 °C (250 °F).
- ◆ Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, puis y déposer les pastilles de chocolat blanc.

- ◆ Cuire au four environ 40 minutes, en brassant à plusieurs reprises pour obtenir une coloration uniforme. (Le chocolat doit être doré.)
- ◆ Verser le chocolat blanc caramélisé dans un bol à parois hautes.
- ◆ Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer du feu et ajouter la

gélatine. Verser sur le chocolat et émulsionner à l'aide d'un batteur électrique.

- ◆ Répartir la ganache dans 4 verres ou 4 ramequins et réfrigérer au moins 8 heures.
- ◆ Couvrir la ganache de compote de bananes et garnir de pacanes sablées.





BROWNIES AVEC GANACHE FOUETTÉE AU CHOCOLAT LACTÉ

PORTIONS: 8 – PRÉPARATION: 20 MIN – CUISSON: ENVIRON 35 MIN
RÉFRIGÉRATION: 8 H

INGRÉDIENTS

Ganache

150 g (5 oz) de pastilles de chocolat au lait

250 ml (1 tasse) de crème 35 %

Brownies

200 g (7 oz) de pastilles de chocolat noir (70 % et plus de cacao)

150 g (2/3 tasse) de beurre non salé
3 œufs

200 g (1 tasse) de sucre

30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs

80 ml (1/3 tasse) de crème 35 %

100 g (2/3 tasse) de farine tout usage
3 g (1/2 c. à thé) de sel

PRÉPARATION

Ganache

♦ Déposer les pastilles de chocolat dans un cul-de-poule.

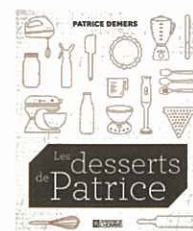
♦ Dans une casserole, amener la crème à ébullition. Verser la crème sur les pastilles de chocolat et laisser reposer 1 minute.

♦ À l'aide d'un fouet, émulsionner la ganache jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

♦ Couvrir la ganache de pellicule plastique déposée directement sur la préparation et réfrigérer au moins 8 heures. (La ganache se conservera 5 jours au réfrigérateur.)

Brownies

- ♦ Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- ♦ Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre en brassant à quelques reprises. Réserver.
- ♦ Dans un grand cul-de-poule, à l'aide d'un fouet, mélanger énergiquement les œufs avec le sucre et le sirop de maïs environ 30 secondes. Incorporer le mélange de chocolat, puis la crème.
- ♦ Ajouter la farine et le sel, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ♦ Verser la pâte dans un moule carré de 20 cm (8 po) préalablement beurré et tapissé de papier sulfurisé.
- ♦ Cuire au four 25 minutes. (Il est important que le centre soit encore très moelleux.)
- ♦ Laisser refroidir les brownies avant de les démouler et de les couper en carrés.
- ♦ Au moment de servir, fouetter légèrement la ganache jusqu'à la formation de pics mous. Il est important de ne pas trop la fouetter, sinon elle peut devenir granuleuse. À l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère, garnir chaque brownie de ganache.



♦ Les recettes et les photos sont tirées du livre *Les desserts de Patrice*, publié aux Éditions de l'Homme.