



LES RECETTES À CROQUER



Ma Vie
en couleurs



MOUSSE AU CHOCOLAT



Difficulté :
Moyen

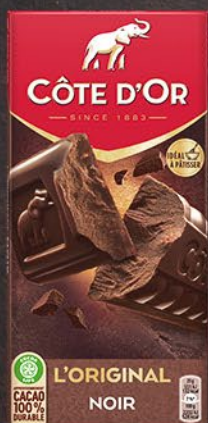


Temps :
15 min



Personnes :
4

INGRÉDIENTS



150 G de chocolat
Côte d'Or
l'Original Noir

5 œufs

1 sachet de sucre
vanillé

1 noisette
de beurre

ÉTAPE 1

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

ÉTAPE 2

Monter les blancs en neige ferme.

ÉTAPE 3

Ajouter le sucre vanillé quand les blancs sont bien montés.

ÉTAPE 4

Battre les jaunes d'œufs.

ÉTAPE 5

Faire ramollir le chocolat noir Côte d'Or l'Original Noir dans une casserole au bain-marie, avec une noisette de beurre.

ÉTAPE 6

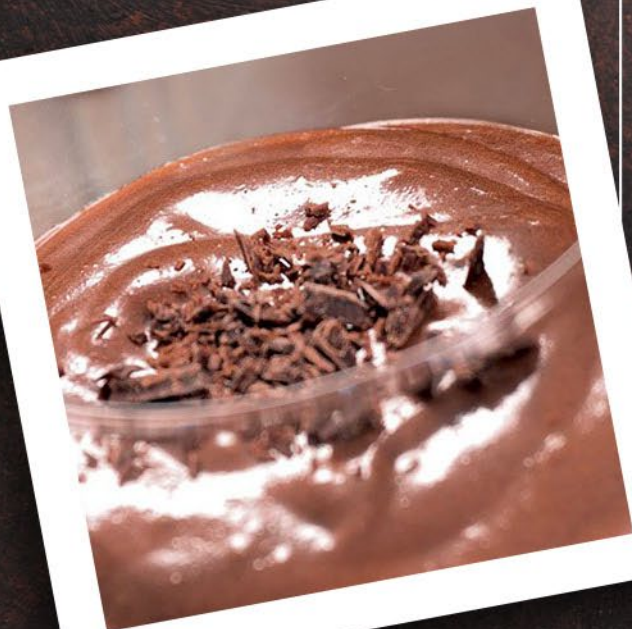
Hors du feu, mélanger les jaunes d'œufs battus au chocolat.

ÉTAPE 7

A l'aide d'une spatule, incorporer délicatement les blancs en neige au mélange.

ÉTAPE 8

Verser dans des verrines et mettre au frais pendant au moins deux heures au minimum.





MADELEINES INTENSES AU CHOCOLAT



Difficulté :
Facile

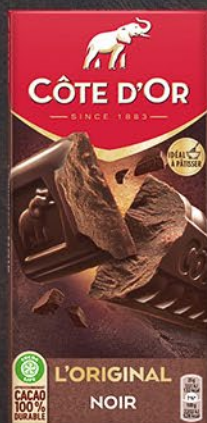


Temps :
25 min



Personnes :
5

INGRÉDIENTS



150 G de chocolat
Côte d'Or
l'Original Noir

60 G de beurre

30 G de miel

100 G de sucre

140 G de farine

4 œufs

1 sachet de levure

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 220 °C (thermostat 7).

ÉTAPE 2

Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre.

ÉTAPE 3

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

ÉTAPE 4

Ajouter le chocolat fondu et le miel et bien mélanger.

ÉTAPE 5

Incorporer la farine et la levure en mélangeant bien à l'aide d'une spatule.

ÉTAPE 6

Verser la préparation dans les moules à madeleines et enfourner 5 minutes à 220 °C puis 5 minutes à 200 °C.

ÉTAPE 7

Laisser refroidir les madeleines au chocolat avant de démouler.





MUFFINS AU CHOCOLAT



Difficulté :
Moyen

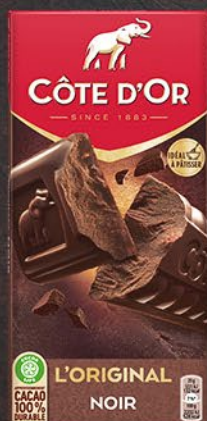


Temps :
25 min



Personnes :
6

INGRÉDIENTS



10 CL de lait
de coco

1 gros œuf

7 CL de sirop
d'érable

6 CL d'huile d'olive

90 G de flocons
d'avoine

70 G de farine
complète

8 carrés de
chocolat Côte d'Or
L'Original Noir

40 G de cacao en
poudre

2 c. à café de
levure chimique

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180 °C.

ÉTAPE 2

Faire tiédir le lait de coco dans une casserole.

ÉTAPE 3

Mixer 70 g de flocons d'avoine. Mélanger la poudre obtenue dans un saladier avec la farine, le reste de flocons d'avoine, le cacao en poudre et la levure.

ÉTAPE 4

Fouetter le lait de coco avec l'œuf, le sirop d'érable et l'huile. Mélanger avec la préparation aux flocons d'avoine. Mélanger et verser dans les empreintes d'un moule à muffins en silicone. Enfoncer les pépites de chocolat dans les muffins. Enfourner 15 min.

ÉTAPE 5

Laisser refroidir avant de démouler.





SMOOTHIE BOWL CHOCOLAT-BANANE



Difficulté :
Facile



Temps :
15 min



Personnes :
1

INGRÉDIENTS



50 G de chocolat
Côte d'Or
L'Original Noir

2 bananes

10 CL de lait
d'amande

AU CHOIX POUR LE TOPPING :

noix de coco,
noisettes,
amandes, graines
de lin, etc

ÉTAPE 1

Faire fondre au bain-marie le chocolat Côte d'Or
L'Original Noir.

ÉTAPE 2

Dans un blender, mixer la première banane et la moitié de la
seconde, le chocolat fondu et le lait végétal jusqu'à l'obtention
d'une préparation assez dense. Verser dans un bol.

ÉTAPE 3

Couper le reste de la banane en morceaux et décorer
votre smoothie bowl.

ÉTAPE 4

Terminer en garnissant, en fonction de vos envies,
de noisettes, d'amandes, de noix de coco râpée ou
d'un mélange de graines.





COOKIES MOELLEUX AU CHOCOLAT



Difficulté :
Facile

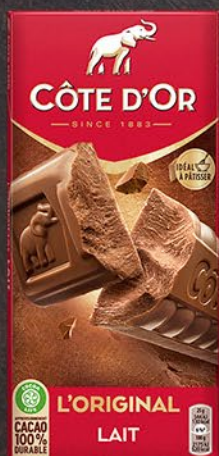


Temps :
45 min



Personnes :
10

INGRÉDIENTS



150 G de chocolat
Côte d'Or
L'Original Lait

150 G de farine

80 G de beurre

80 G de sucre roux

1 œuf

3 gouttes d'extrait
de vanille

1 grosse pincée
de levure chimique

1 pincée de sel

ÉTAPE 1

Hacher 80g de chocolat Côte d'Or L'Original Lait en petits morceaux pour en faire des pépites.

ÉTAPE 2

Préchauffer le four à 180 degrés (thermostat 6).

ÉTAPE 3

Faire fondre le beurre et 70g de chocolat Côte d'Or L'Original Lait puis laisser refroidir.

ÉTAPE 4

Battre l'œuf, le sucre et l'extrait de vanille à l'aide d'un fouet.

ÉTAPE 5

Incorporer le chocolat fondu.

ÉTAPE 6

Mélanger la farine, la levure et le sel, puis ajouter à la préparation.

ÉTAPE 7

Ajouter les pépites de chocolat Côte d'Or L'Original Lait.

ÉTAPE 8

Former des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque.

ÉTAPE 9

Enfourner pendant 10 minutes à 180 degrés (thermostat 6).





BANANA BREAD



Difficulté :
Facile

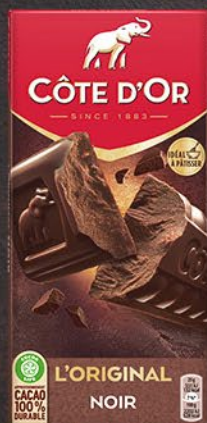


Temps :
30 min



Personnes :
8

INGRÉDIENTS



150 G de chocolat
Côte d'Or
L'Original Noir

220 G de farine

125 G de beurre

50 G de sucre en
poudre

3 bananes,

2 œufs

1 sachet de
levure,

1 pincée de sel,

50 G de
cassonade

50 G de poudre de
noisettes

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180 degrés (thermostat 6).

ÉTAPE 2

Mélanger les ingrédients secs : farine, sel, levure, poudre de noisettes.

ÉTAPE 3

Dans un bol à part, battre les œufs avec le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajouter le beurre fondu.

ÉTAPE 4

Verser le tout dans le premier mélange.

ÉTAPE 5

Couper et écraser grossièrement les bananes. Mélanger avec le reste des ingrédients.

ÉTAPE 6

Hacher le chocolat Côte d'Or L'Original Noir en petits morceaux pour en faire des pépites. Ajouter le chocolat à la préparation.

ÉTAPE 7

Beurrer un moule à cake et y verser la préparation.

ÉTAPE 8

Enfourner pendant 40 minutes à 180 degrés (thermostat 6).





CRUMBLE POIRE-CHOCOLAT



Difficulté :
Facile

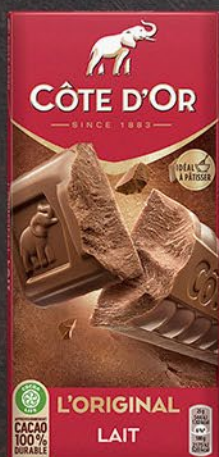


Temps :
60 min



Personnes :
4

INGRÉDIENTS



150 G de chocolat
Côte d'Or
L'Original Lait

5 poires

150 G de farine

125 G de beurre
demi-sel

70 G de
cassonade

30 G de poudre
d'amandes

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180 degrés (thermostat 6).

ÉTAPE 2

Ebouillanter les poires 20 secondes, les peler, enlever le trognon et les couper en petits dés.

ÉTAPE 3

Les placer sur un plat à four beurré (un plat profond, pour avoir idéalement 2 couches de dés de poires).

ÉTAPE 4

Mélanger la farine, le beurre, la cassonade et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.

ÉTAPE 5

Concasser le chocolat Côte d'Or L'Original Lait, et ajouter au mélange.

ÉTAPE 6

Répartir le mélange sur les poires.

ÉTAPE 7

Enfourner pendant 30 minutes à 180 degrés (thermostat 6).

ÉTAPE 8

Servir tiède ou froid.





LES RECETTES À CROQUER



Ma Vie
en couleurs

Services marketing diversifiés, prise en son établissement Publicis K1, 133 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris

©Publicis K1, 2021 Toute reproduction intégrale ou partielle, par quelque moyen que ce soit, non autorisée par l'éditeur ou ses ayants droit, est strictement interdite.