



recettes chocolatées & faciles

avec



10 recettes en moins de 5 étapes !



12 personnes

Fondant au chocolat

Préparation **10 min.**

Cuisson **10 min.**

Ingrédients

1 tablette de 200g
de Chocolat
NESTLÉ DESSERT Noir

4 œufs

100g de beurre
Président

60g de sucre en poudre

50g de farine

Étape 1

Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C).

Étape 2

Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

Étape 3

Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine et le chocolat. Mélangez bien.

Étape 4

Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.

Étape 5

Faites cuire au four environ 10 à 11 minutes. À la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez-le.



6 personnes

Mousse au chocolat noir

Préparation **20 min.**

Prise **3 heures**

Ingrédients

1 tablette de Chocolat
NESTLÉ DESSERT Noir

6 œufs

1 pincée de sel

Étape 1

Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie ou à feu doux. Lorsqu'il est complètement fondu, remuez délicatement pour obtenir une pâte lisse. Retirez du feu et laissez tiédir.

Étape 2

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Ajoutez le sel dans les blancs et battez-les en neige très ferme.

Étape 3

Versez peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs en mélangeant énergiquement.

Étape 4

Incorporez délicatement avec une spatule 1/3 des blancs d'œufs battus puis ajoutez le reste progressivement en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs. Répartissez dans 6 verrines.

Étape 5

Faites prendre la mousse au chocolat 3 heures minimum au réfrigérateur. Servez bien frais.





6 personnes

Muffins pépites de chocolat noir

Préparation **15 min.**

Cuisson **17 min.**

Ingédients

200g de farine

80g de beurre

1 œuf

100g de sucre

1 cuillère à café bombée
de levure chimique

1 sachet de pépites
NESTLÉ DESSERT Noir

1 sachet de sucre vanillé

120ml de lait

Étape 1

Préchauffez votre four à 200°C.

Étape 2

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Y délayer le lait. Ajoutez l'œuf et le beurre fondu. Ajoutez la moitié des pépites et les sucres. Mélangez.

Étape 3

Versez dans un moule à muffin. Parsemez de pépites et faites cuire 17 minutes.



Dans cette recette

Un chocolat noir pur beurre de cacao, aromatique et équilibré, préparé avec soin à partir de fèves sélectionnées.





10 personnes

Gâteau facile au chocolat noir

Préparation **15 min.**

Cuisson **20 min.**

Ingédients

120g de farine

120g de beurre

1 tablette de 200 g
de Chocolat
NESTLÉ DESSERT Noir

4 œufs

80g de sucre

1/2 sachet de levure

Etape 1

Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C).

Etape 2

Faites fondre le chocolat avec le beurre environ 2 minutes au four à micro-ondes à 500W.

Etape 3

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, la farine et la levure. Ajoutez le beurre et le chocolat fondu. Mélangez.

Etape 4

Beurrez et farinez un moule à manqué de 20 cm. Versez la préparation et faites cuire entre 18-20 minutes dans votre four.



Dans cette recette

C'est la tablette parfaite pour réussir tous vos grands classiques ! Avec le Plan cacao, NESTLÉ soutient les cultivateurs pour améliorer la qualité de leur cacao.





Gâteau chocolat noir banane

Préparation **8 min.**

Cuisson **30 min.**

Ingédients

1 tablette de chocolat noir Nestlé Dessert

2 bananes

4 œufs

50g de beurre

80g de sucre

50g de farine

Étape 1

Préchauffez le four à 180°C (Th.6).

Au micro-onde ou au bain marie, faites fondre le chocolat avec le beurre et mélangez.

Étape 2

Ajoutez les œufs un à un, puis le sucre et la farine en mélangeant à chaque fois. Beurrez et farinez votre moule à cake et versez la moitié de la préparation.

Étape 3

Pelez les bananes, coupez-les finement en rondelles, et disposez-les dans le moule. Versez le reste de la préparation et faites cuire le gâteau 30 minutes environ (cela peut varier en fonction des fours).

Étape 4

Laissez refroidir avant de déguster.





4 personnes

Tarte au chocolat noir

Préparation **10 min.**
Prise **2 heures**

Ingédients

- 1 tablette de 200g de Chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 1 rouleau de Pâte Sablée
- 200ml de crème liquide

Etape 1
Préchauffez votre four Th.7 (210°C).
Faites cuire la pâte à blanc selon le mode d'emploi.
Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide.

Etape 2
Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux, versez la crème liquide et couvrez avec une assiette.
Attendez 3 à 5 minutes.

Etape 3
Mélangez à l'aide d'un fouet.

Etape 4
Versez la ganache sur le fond de tarte et placez votre tarte au chocolat au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.





6 personnes

Brownies au chocolat Corsé Bio et aux noix

Préparation **15 min.**

Cuisson **15 min.**

Ingrédients

1 tablette de chocolat
noir Corsé Bio
NESTLÉ DESSERT

70g de farine

150g de beurre

150g de sucre

3 œufs

50g de noix

Étape 1

Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle. Faites fondre le chocolat 2 minutes 30 secondes au micro-ondes à 500W.

Étape 2

Battez le beurre avec le sucre afin d'obtenir un mélange crémeux. Puis ajoutez les œufs un à un en mélangeant à chaque fois.

Étape 3

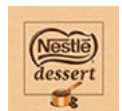
Ajoutez la farine au mélange précédent. Puis ajoutez-y le chocolat fondu. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étape 4

Coupez grossièrement les noix, ajoutez-les à la préparation puis mélangez. Versez le tout dans un moule carré préalablement beurré et fariné.

Étape 5

Faites cuire le brownie entre 15 et 20 minutes. Votre brownie est prêt à être dégusté !





15 personnes

Cookies moelleux aux pépites de chocolat noir

Préparation **1h15**

Cuisson **14 min.**

Ingrédients

200g de farine

140g de beurre

1 œuf

120g de sucre
cassonade

4g de bicarbonate

1 sachet de pépites
NESTLÉ DESSERT Noir

1 g de sel

Étape 1

Préchauffez le four à 180°C en mode traditionnel.

Mélangez le beurre mou, l'œuf, le sucre, le sel et la farine.

Ajoutez le bicarbonate et mélangez à nouveau avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étape 2

Ajoutez les 2/3 des pépites et faites une boule placez au réfrigérateur 1 heure. Faites 15 boules, aplatissez-les légèrement et disposez les pépites restantes.

Étape 3

Déposez-les sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien (faites 2 fournées).

Faites cuire 13 à 14 minutes.

Laissez refroidir 10 minutes avant de servir.





3 personnes

Cœurs coulants chocolat noir Bio et fleur de sel

Préparation **15 min.**

Cuisson **10 min.**

Ingédients

1 tablette de chocolat
NESTLÉ DESSERT Noir Bio

70g de beurre

70g de sucre

30g de farine

3œufs

1 pincée de fleur de sel

Étape 1

Préchauffez votre four à 180°C.

Étape 2

Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre.
Ajoutez les oeufs un à un au fouet.

Étape 3

Dans un bol, mettez le chocolat et le beurre à fondre au micro-ondes ou au bain marie.
Versez l'ensemble dans le premier mélange. Ajoutez une pincée de fleur de sel. Homogénéisez les deux préparations.

Étape 4

Chemisez des cercles à l'aide de papier sulfurisé ou beurrez et farinez des ramequins. Versez la préparation dans les cercles. Enfournez 10 minutes.
Surveillez la cuisson des fondants : pour savoir s'ils sont cuits, piquez les bords à l'aide d'un cure-dent. S'il ressort sec, vos fondants sont cuits. Sinon prolongez la cuisson de 2 minutes.

Étape 5

Attendez 5 minutes avant de les démouler des cercles.
Servez-les tièdes avec une pincée de fleur de sel.





8 personnes

Gâteau au yaourt marbré à la pâte à tartiner

Préparation **15 min.**

Cuisson **25 min.**

Ingédients

90 g de pâte à tartiner
NESTLÉ DESSERT

1 pot de yaourt nature

2,5 pots + 1 cuillère
à soupe bombée de
farine

3 œufs

1 pot de sucre

1/2 pot d'huile neutre

1 sachet de levure
chimique

1 sachet de sucre
vanillé

Étape 1

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier battez les œufs, le yaourt et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez l'huile, les 2,5 pots de farine, la levure. Mélangez à nouveau.

Étape 2

Séparez l'appareil à gâteau en deux.

Versez la moitié de l'appareil à gâteau dans un deuxième saladier et mélangez-la à la pâte à tartiner.

Dans la partie blanche (sans pâte à tartiner), ajoutez la cuillère à soupe de farine bombée et mélangez à nouveau.

Étape 3

Huilez et farinez le moule. Versez tour à tour un peu d'appareil yaourt neutre, puis un peu d'appareil yaourt à la pâte à tartiner, jusqu'à épuisement des deux appareils. Créez des marbrures en mélangeant les deux appareils avec la pointe d'un couteau. Enfouissez 25 min.





Retrouvez
plus de **recettes faciles**
et des **bons de réductions**
sur www.croquonslavie.fr