



Mon cœur en chocolat

Matériels à prévoir :

Fouet (main ou électrique)

Cul de poule

Moule ou cadre de 18 cm ou 20 cm

Patron cœur découpé à la taille de votre moule

Feuilles de cuisson



Ingrédients :

Pâte du gâteau

4 œufs

200 g beurre doux mou (ne pas oublier de le sortir au moins 30-40 min avant l'atelier)

180 g sucre blond

160 g farine

40 g poudre de cacao

7 g poudre à lever (1 sachet)

Ganache au chocolat

250 g crème fleurette 30 % matière grasse

250 g chocolat noir 70 %

1 ml vanille liquide

Option pour la crème chantilly mascarpone vanille (prévoir à défaut une bombe de chantilly)

300 g crème fleurette 30 % matière grasse

150 g mascarpone

1 ml vanille liquide

Poudre de betterave (si vous souhaitez colorer la chantilly en rose)

Option pour l'insert (à préparer 1h avant l'atelier -ou la veille- le temps de refroidir)

150 g framboises surgelées

50 g sucre

3 g pectine ou agar-agar en poudre

Faire chauffer les framboises dans une petite casserole. Mélanger le sucre avec la pectine ou l'agar agar ensuite ajouter aux framboises, cuire jusqu'à ébullition et mixer. Réserver au frais puis mixer avant utilisation.





Verrine Saumon / Chèvre / Pomme / noix

Matériels à prévoir :

Fouet (main ou électrique)

Cul de poule

4 verres ou verrines

Ingrédients :

4 tranches de saumon fumé

(option : 1 betterave en remplacement du saumon)

1 pomme Granny

150g de fromage frais type Petit Billy

10cl de crème liquide

40g de noix décortiquées

Ciboulette