LES RECETTES PAS À PAS

PAR LES CHEFS EXTRAORDINAIRES





POUR 5 PERSONNES



INGRÉDIENTS

160G DE BEURRE



250G DE CHOCOLAT NOIR



130G DE SUCRE



60G DE FARINE



USTENSILES

1 CASSEROLE



1 COUTEAU



1 ASSIETTE



1 CUL DE POULE



1 SALADIER



DES EMPORTES PIÈCES POUR LES **MOULES**



4 BOLS



DU PAPIER CUISSON



1 MARYSE



1 FOUET



1 POCHE À DOUILLE



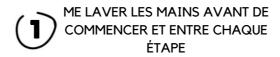
1 BALANCE







LORSQUE JE CUISINE, JE PENSE TOUJOURS À ...



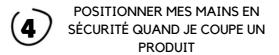


RANGER ET NETTOYER MON PLAN
DE TRAVAIL AU FUR ET À MESURE
DE LA RECETTE



LAVER MES FRUITS ET LÉGUMES
AVANT DE LES CUISINER



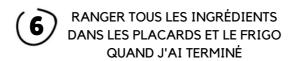






FAIRE LA VAISSELLE À LA FIN DE LA RECETTE







PESER LES INGRÉDIENTS

PESER **160G** DE BEURRE DANS UN BOL SUR LA BALANCE



PESER **250G** DE CHOCOLAT NOIR DANS UN DEUXIÈME BOL



PESER **130G** DE SUCRE DANS UN TROISIÈME BOL



PESER **60G** DE FARINE DANS UN QUATRIÈME BOL



PRÉPARATION DE LA PATE

METTRE DE L'EAU DANS LA CASSEROLE



2 METTRE LA CASSEROLE SUR FEU FORT



METTRE LE CUL DE POULE SUR LA CASSEROLE

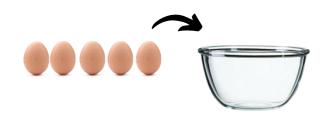


METTRE LE BEURRE DANS LE CUL DE POULE





AJOUTER LE CHOCOLAT DANS LE CUL DE POULE



CASSER LES 5 OEUFS DANS LE SALDIER



AJOUTER LE SUCRE



BIEN FOUETTER JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE BLANCHISSE

8

6

7

9 MÉLANGER DÉLICATEMENT LE CHOCOLAT ET LE BEURRE AVEC LA MARYSE



VERSER LE BEURRE ET LE CHOCOLAT DANS LE SALADIER

BIEN RÉCUPÉRER TOUT LE CHOCOLAT AVEC LA MARYSE



MÉLANGER LE TOUT AVEC LE FOUET



VERSER LA FARINE DANS LE SALADIER PETIT À PETIT EN CONTINUANT DE MÉLANGER



PRÉPARATION DES MOULES

METTRE UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON SUR UNE PLAQUE



DISPOSER LES MOULES SUR LA PLAQUE



3 BEURRER LES MOULES



VERSER LA PRÉPARATION DANS LA POCHE À DOUILLE



5 REMPLIR LES MOULES AVEC LA PRÉPARATION

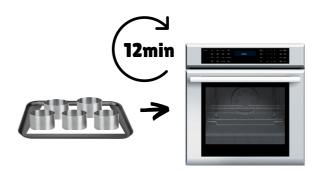


LA CUISSON

PRÉCHAUFFER LE FOUR À **180°**



QUAND LE FOUR EST CHAUD, ENFOURNER LA PLAQUE PENDANT 12 MINUTES



AU BOUT DE 12 MINUTES, RETIRER LA PLAQUE DU FOUR AVEC LE GANT

ATTENTION C'EST CHAUD!



LA DRESSAGE

LAISSER REFROIDIR PENDANT
10 MINUTES



2 RETIRER LES MOULES



METTRE LES COULANTS AU
CHOCOLAT DANS UNE ASSIETTE



C'EST PRÊT!



BON APPÉTIT

RANGEMENT ET VAISSELLE

JE RANGE ET NETTOIE MON PLAN DE TRAVAIL



JE RANGE TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LES PLACARDS ET LE FRIGO



JE FAIS LA VAISSELLE



BON APPÉTIT!