

alimentarium



Menu chocolat

Menu chocolat

Aumonière de crevettes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

6 feuilles de brick
120 g de poireau
Sel et poivre
12 crevettes
40 g de beurre

Sauce
400 ml de jus d'orange
Sel et poivre
80 g de chocolat 65%

Décoration
Ciboulette ou persil
Petits cubes de tomates

Réalisation

- Émincer finement les poireaux
- Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire suer les poireaux. Saler et poivrer
- Déposer une demi feuille de brick pliée en 2 sur une feuille de brick entière pour faire un fond renforcé. Dresser le poireau étuvé au centre
- Déposer les crevettes sur le poireau
- Former une aumonière avec la feuille de brick et la fermer avec un cure-dent
- Cuire au four à 180°C pendant environ 10 minutes

Sauce

- Faire réduire le jus d'orange aux 2/3 dans une casserole
- Ajouter le chocolat
- Saler et poiver et bien émulsionner la sauce
- Dresser sur une assiette l'aumonière et la sauce
- Décorer avec les petits cubes de tomates et les herbes ciselées

Menu chocolat

Poulet au chocolat

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

480 g de filet de poulet
4 barres de chocolat noir
40 ml d'huile

Sauce

400 ml de jus de pomme ou cidre
200 g d'oignon
1 pincée de sel et de poivre
80 ml de crème

Réalisation

Filet de poulet

- À l'aide d'un couteau pointu, entailler le filet de poulet dans la longueur pour former une poche
- Insérer une barre de chocolat
- Saler et poivrer le filet de poulet
- Chauffer l'huile, poêler le filet de poulet et le laisser cuire environ 10 à 12 minutes à couvert en le tournant régulièrement

Sauce

- Émincer finement l'oignon
- Faire suer l'oignon dans l'huile
- Déglacer avec le jus de pomme, saler et poivrer et laisser réduire la sauce jusqu'à une consistance sirupeuse
- Mixer la sauce et rectifier l'assaisonnement
- Servir le filet de poulet avec un riz blanc ou des tagliatelles fraîches

Menu chocolat

Moelleux au chocolat

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

60 g de chocolat noir 65%

55 g de beurre

100 g d'œuf

50 g de sucre

25 g de farine

Pour accompagner

100 g de pomme ou poire

20 g de sucre

10 g de beurre

Réalisation

- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie
- Mélanger le sucre et les œufs, ajouter la farine et mélanger le tout ensemble
- Beurrer des petits moules allant au four
- Garnir les moules aux 3/4
- Cuire au four à environ 190°C environ 5 minutes (jusqu'au moment où la croûte se forme)
- À la sortie du four, laisser reposer 1 minute et ensuite démouler les moelleux sur une assiette

Accompagnement

- Peler et couper la pomme ou la poire en petits cubes
- Chauffer le beurre et le sucre dans une poêle et faire caraméliser les fruits
- Servir avec le moelleux au chocolat