

IDÉE D'ACTIVITÉ

Semaine du : **lundi 04.05 au vendredi 08.05.2020**

TEM (16 à 18 ans)

PLUS (16 à 18 ans)

TITRE DE L'ACTIVITÉ : Fondants au chocolat

Voici une recette de fondants au chocolat proposée par M. Henchoz



Ingrédients :

- **600 grammes de chocolat noir** (chocolat noir de ménage)
- **200 grammes de graisse de coco**

Recette :

1. Fondre le chocolat au **bain-marie** dans une terrine puis le laisser refroidir légèrement ;
 - a. Explication du terme « bain-marie ». C'est une chaleur indirecte. Dans cette recette, cela veut dire de mettre le chocolat coupé en petits morceaux dans un saladier en verre et ensuite le poser sur une casserole dans laquelle vous aurez mis de l'eau à bouillir ;
 - b. Pour cela, mettre de l'eau dans la casserole à mi-hauteur afin que cela ne déborde pas quand vous poserez le saladier ;
 - c. Mélanger et fondre les morceaux de chocolat à l'aide d'une spatule en bois.
2. Ajouter la graisse de coco dans le chocolat noir fondu et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
3. Laisser refroidir la masse « coco-chocolat » pendant environ 30 minutes ;

4. Verser le mélange dans de petites **caissettes** en papier garnies à volonté de petits raisins secs, de noisettes entières, de petits morceaux d'abricots secs ou d'oranges confites. Bref, tout ce qui se mélange avec du chocolat (laisser parler votre fantaisie !)
 - a. Explication pour le terme « **caissettes** » : ce sont de petites capsules en papier d'un diamètre de 1,5 centimètre. Elles sont souvent brunes ou de couleurs.
 - b. Pour verser la masse plus facilement utiliser un petit pot à crème ou à lait ;
 - c. Préparer aussi les petites capsules de papier individuellement et les poser sur un plateau, comme cela, dès que vous les aurez garnies de vos fruits séchés, il vous sera plus facile de les remplir ;
5. Laisser durcir 24 heures au réfrigérateur (ou congélateur) et par la suite, conserver au frais.
6. Cette friandise doit se manger dès la sortie du frigo ou (au congélateur) , elle vous donnera un côté cassant et froid du chocolat dans la bouche qui est agréable au palais.
7. Elles sont souvent servies avec le café.

Tous les ingrédients peuvent facilement être achetés dans votre magasin d'alimentation habituel.

Bon appétit !