

# Gastronomie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 63

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.





Annick  
Jeanmairet  
journaliste  
gastronomique

## Dans la cuisine d'Annick

C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Généralions Plus* avec des recettes tirées de son tout nouveau livre, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

### Moelleux au chocolat irratable

Par Vincenzo De Rosa, Café de la Place, Plan-les-Ouates (GE)



Luiz Rocha

#### Ingrédient pour 10 moelleux

- 10 moules à muffins
- 150 g de chocolat de cuisine à 64 % de cacao
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 45 g de crème
- 125 g de beurre

#### Préparation

Battre les œufs, ajouter le sucre et blanchir le mélange en le fouettant. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une masse homogène.

Faire fondre le chocolat au bain-marie; parallèlement, fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter bien chaud à la masse (d'abord le chocolat, puis le beurre), sans cesser de remuer.

Porter la crème à ébullition et l'ajouter au mélange.

Répartir dans les moules et cuire 7 minutes à 200°. Sortir du four, attendre 2 minutes pour que la croûte puisse se former, puis démouler et déguster sans attendre en compagnie, par exemple, d'une nage de fraises.

#### Les conseils du chef

Pour réussir cette recette, il est impératif de travailler avec des liquides bien chauds; sinon le chocolat se fige.

Une fois que l'on a réparti le mélange dans les moules, on peut les laisser quelques heures à température ambiante et les cuire au dernier moment.

Une fois sortis du four, ne pas attendre plus de 2 minutes avant de les déguster, car au-delà, le cœur coulant se solidifie, et le moelleux au chocolat se transforme en... cake!

Les moules en silicone ont un avantage: ils se démoulent aisément. A défaut, on peut utiliser des ramequins, mais il ne faut pas oublier de les beurrer avant d'y verser la masse.