

Le chocolat

Un luxe exotique au début du XVIIIème siècle

Liqueur de chocolat

Cette version est une adaptation de différentes recettes du début du XVIIIème siècle. La boisson de chocolat est une des transformations du cacao considéré en premier lieu comme un médicament. Les différentes épices et le sucre en font une boisson de grand prix. Cette recette est d'inspiration espagnole.

Eau : ½ litre

Cacao en poudre : 200 gr

Farine de maïs : 1 cuillère à soupe rase

Sucre en poudre : 100 gr

Vanille en gousse : 1

Cannelle en poudre : une cuillère à café rase

Muscade en poudre : ½ une cuillère à café

Piment : 1 ou 2 pincées

Sel : une pincée

Diluez le cacao dans un peu d'eau

Diluer la farine de maïs dans un peu d'eau

Faire chauffer l'eau dans une grande casserole, y ajouter tout ou partie du sucre, la vanille et porter à ébullition.

Ajouter le cacao et le faire cuire lentement à feu doux.

Ajouter la farine de maïs diluée, mélanger au fouet et laisser cuire quelques minutes.

Ajouter la pincée de sel, la cannelle, la muscade et le piment bien mélanger.

Enlevez la gousse de vanille et goûter avant de servir. Ajoutez du sucre selon votre goût.

Pour une recette modernisée d'inspiration italienne

Eau : ½ litre

Chocolat à pâtisser (min 70% cacao) : 200 gr

Farine de maïs : 1 cuillère à soupe rase

Sucre en poudre : 80 gr. Moins si le chocolat est déjà sucré, à ajuster.

Vanille en gousse : 1 ou 2 sachets de sucre vanillé

Cannelle en poudre : une cuillère à café rase

Sel : une pincée

Couper le chocolat en morceaux ou en copeaux.

Diluer la farine de maïs dans un peu d'eau

Faire chauffer l'eau dans une grande casserole, y ajouter tout ou partie du sucre, la vanille et porter à ébullition.

HISTÖR

Ajouter le chocolat et le faire fondre lentement à feu doux.

Ajouter la farine de maïs diluée, mélanger au fouet et laisser cuire quelques minutes.

Ajouter la pincée de sel et la cannelle, bien mélanger.

Enlevez la gousse de vanille et goûter avant de servir. Ajoutez du sucre selon votre goût.

Pour plus de gourmandise, ajoutez de la crème fouettée et servez avec des biscuits secs ou des sablés.

Macarons aux amandes

Version pour des macarons tendres

Poudre d'amande : 250 gr

Sucre glace : 200 gr

Blancs d'oeufs : 3

Sucre vanillé

Eau de fleur d'oranger

Cuisson à 180°

Mettez votre four à chauffer

Mélanger les amandes, le sucre glace et le sucre vanillé.

Fouetter légèrement les blancs d'oeufs et ajouter au mélange qui doit être de consistance très épaisse et non liquide.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger et ajouter de la poudre d'amande si la préparation est trop liquide.

Former des petites boules de pâte sur une plaque de cuisson antiadhésive ou recouverte de papier cuisson.

laissez cuire 15 à 18 mn pour une version tendre, 20 mn pour qu'ils soient croustillants à l'extérieur.

Pour la version pignons à la rose : remplacer l'eau de fleur d'oranger par de l'eau de rose et remplacer une partie de la poudre d'amande par des pignons de pin hachés finement