



La recette du mois du *chef Didier* *Chroniqueur gastronomique*



C'est déjà la rentrée, après un été aussi « merveilleux », nous avons grandement besoin de nous remonter le moral autant que celui de nos clients. La morosité est ennemie du commerce et de la santé. Heureusement, **Michel Cluizel** et son chocolat magique sont là pour nous reconforter.

Voici la recette d'un gâteau au chocolat simple, rapide à préparer, tendre et moelleux, réalisé avec le chocolat **Noir Infini 99% de Michel Cluizel**.

Vous allez vite vous rendre compte que nous sommes très loin du chocolat ordinaire du supermarché du coin !



Le noir Infini

Ingédients

- 120 g (4 tablettes) de chocolat **noir infini 99% Michel Cluizel**
- 75 g (5 c. à soupe) de beurre
- 4 œufs
- 40 g (4 c. à soupe) de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 60 g (4 c. à soupe) de sucre granulé
- 20 g (2 c. à soupe) de Calvados
- 30 g (3 c. à soupe) de cidre

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Fondre ensemble le chocolat et le beurre au bain-marie.
Ajouter le Calvados et le cidre, puis les jaunes d'œufs.
Bien mélanger. Monter en neige les blancs d'œufs avec le sucre et les ajouter au mélange chocolaté en alternance avec la farine tamisée avec la poudre à pâte.
Verser le tout dans un moule à manqué rond de 20 cm de diamètre beurré et enfariné. Cuire environ 20 minutes dans un four préchauffé à 375°F/190°C.
Démouler à la sortie du four, laisser refroidir et recouvrir entièrement de miroir encore tiède.
Servir frais avec des fruits et une crème anglaise, ou accompagné de pommes caramélisées et flambées au Calvados.



Pour le miroir

100 g (1 tablette) de chocolat 1^{er} cru de plantation

Vila Grancinda Michel Cluizel

- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- 15 ml (1 c. à soupe) de calvados

Préparation

Déposer tous les ingrédients dans un bol et le passer 1 minute au four à micro-ondes à puissance maximum, mélanger et c'est prêt.





Recipe of the month by Chef Didier *gastronomical columnist*



It's already "back to school" time after a "wonderful" (sic) rainy summer... we need to greatly boost everyone's morale! The gloomy weather has been a damper in commerce and overall mood. Fortunately, **Michel Cluizel** chocolate is magic when it comes to comforting us from the rainy blues. Here is the recipe for a simple chocolate cake, quick to prepare, soft and moist, made with **Michel Cluizel 99% cocoa Noir Infini chocolate**. You will soon realize that we are extremely far from any ordinary chocolate usually found in the supermarket across the street!



Le noir Infini

Ingredients:

- 120 g (4 bars) **99% "Noir Infini" Michel Cluizel Chocolate**
- 75 g (5 table spoon) butter
- 4 eggs
- 40 g (4 table spoon) all purpose flour
- 5 ml (1 tea spoon) baking powder
- 60 g (4 table spoon) granulated sugar
- 20 g (2 table spoon) Calvados
- 30 g (3 table spoon) Cider

Preparation:

- Separate the egg, white from the egg yolk.
- Melt the chocolate and butter together in a bain-marie.
- Add the Calvados and cider, then the egg yolk. Mix well.
- Beat the egg whites into stiff peaks with the sugar.
- Add them to the chocolate mixture by altering flour and baking powder.
- Pour in a 20cm diameter mold that is "buttered and flowered".
- Cook for 20 minutes in a pre-heated oven at 375 F/190 C.
- Remove from mold when immediately out of the oven,
- Let it cool down slightly and cover it entirely with *le mirror* when still warm.
- Serve with fresh fruits and crème anglaise, or with caramelized apple flambée with Calvados.



For *le mirror*

- 100g (1 bar) of **Michel Cluizel Vila Gracinda** plantation chocolate
- 125 ml (½ cup) 35% cream
- 15 ml (1 tea spoon) of calvados

Preparation

- Put all the ingredients in a bowl, microwave for 1 minute at maximum, mix and it's ready.

