



## Mon cœur en chocolat

### Matériels à prévoir :

*Fouet (main ou électrique)*

*Cul de poule*

*Moule ou cadre de 18 cm ou 20 cm*

*Patron cœur découpé à la taille de votre moule*

*Feuilles de cuisson*



### Ingrédients :

#### Pâte du gâteau

*4 œufs*

*200 g beurre doux mou (ne pas oublier de le sortir au moins 30-40 min avant l'atelier)*

*180 g sucre blond*

*160 g farine*

*40 g poudre de cacao*

*7 g poudre à lever (1 sachet)*

#### Ganache au chocolat

*250 g crème fleurette 30 % matière grasse*

*250 g chocolat noir 70 %*

*1 ml vanille liquide*

**Option pour la crème chantilly mascarpone vanille** (prévoir à défaut une bombe de chantilly)

300 g crème fleurette 30 % matière grasse

150 g mascarpone

1 ml vanille liquide

Poudre de betterave (si vous souhaitez colorer la chantilly en rose)

**Option pour l'insert (à préparer 1h avant l'atelier -ou la veille- le temps de refroidir)**

150 g framboises surgelées

50 g sucre

3 g pectine ou agar-agar en poudre

Faire chauffer les framboises dans une petite casserole. Mélanger le sucre avec la pectine ou l'agar agar ensuite ajouter aux framboises, cuire jusqu'à ébullition et mixer. Réserver au frais puis mixer avant utilisation.





## Verrine Saumon / Chèvre / Pomme / noix

### **Matériels à prévoir :**

*Fouet (main ou électrique)*

*Cul de poule*

*4 verres ou verrines*

### **Ingrédients :**

*4 tranches de saumon fumé*

*(option : 1 betterave en remplacement du saumon)*

*1 pomme Granny*

*150g de fromage frais type Petit Billy*

*10cl de crème liquide*

*40g de noix décortiquées*

*Ciboulette*