

Soupe au chocolat



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Makiko Hicher-Nakamura

Plat conçu par Julie Vachon

JULIE VACHON CHOCOLATS (Deschambault-Grondines)

Ingrédients (pour 6 personnes)

500 ml lait

500 ml crème

400 g chocolat noir à 70 %

100 g chocolat au lait

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser environ 1/3 du liquide chaud sur le chocolat puis attendre une minute. Mélanger à l'aide d'un fouet puis verser graduellement le reste du liquide jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène.

Placer des petits fruits de saison au fond du bol puis y verser la soupe. Éventuellement, décorer avec du cacao ou de la crème fouettée.

Variantes : Infusez votre lait de gingembre, de café ou de cardamome, ajoutez de la menthe ciselée à votre soupe ou, en hiver, mettez y des fruits poêlés (ananas, banane, poire, etc.)

Biscotti Pistache-chocolat

Ingrédients

90 ml de beurre non salé ramolli
2 t de farine à pâtisserie
1/2 t de cacao
1 c. thé bicarbonate de soude
1/4 c. thé sel
1 t sucre
2 œufs
1 t pistaches écalées
1/2 t pépites de chocolat noir

Préchauffer le four à 350 °F. Mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel. Au batteur électrique, faire mousser le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et bien mélanger. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Ajouter les pistaches et les pépites de chocolat.

Transférer la pâte sur un papier parchemin en formant un « pain » d'environ 1 pouce de hauteur, 4 pouces de largeur et 12 pouces de longueur. Cuire environ 25 min. Laisser refroidir. Réduire le four à 300 °F.

Couper le pain obtenu en tranches d'environ 1/2 pouce d'épaisseur à l'aide d'un couteau à pain. Disposer sur un papier parchemin et remettre à cuire jusqu'à ce que les biscuits soient bien secs, soit environ 8 min.