

# Goûter géant hyper gourmand !



*Passer du temps à la maison c'est aussi faire plaisir à tous le monde en préparant un goûter maison. Régalez-vous de ce maxi goûter ultra-réconfortant, à réaliser très simplement quel que soit le niveau d'équipement de votre logement ! Et maintenant, à vos poêles et casseroles !*

## **Chocolat chaud aux épices**

*Prête en quelques minutes, cette boisson au chocolat délicieusement régressive réchauffe en un instant !*

**Pour 4 pers :** 1 litre de lait • 25 cl de de crème liquide entière • 1 gousse de vanille • 1 bâton de cannelle • 1 clou de girofle • 1 étoile de badiane • 200 g de carrés de chocolat noir • 4 c. à soupe de sucre • un peu de cannelle en poudre pour saupoudrer



- 1/ Faites **chauffer le lait** et **la crème** dans une casserole, arrêtez le feu dès l'ébullition.
- 2/ **Ajoutez la gousse de vanille** fendue en deux, le bâton de cannelle, le clou de girofle et la badiane. **Laissez infuser** quelques minutes.
- 3/ **Filtrez le lait aromatisé** à travers une passoire, grattez la pulpe de vanille avec un couteau et reversez le tout dans la casserole.
- 4/ **Ajoutez le chocolat noir** et **le sucre** et faites fondre à feu doux en remuant à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.
- 5/ **Servez et saupoudrez** chaque tasse d'un peu de cannelle.

## Crêpes

*Une recette de crêpes ultra-rapide et toute simple, à accompagner de sucre, de confiture ou de pâte à tartiner...*

**Pour 4 pers** (env. 12 crêpes) : 240 g de farine (ou 2 tasses de 25 cl) • 2 œufs • 75 cl de lait (ou 3 tasses de 25 cl) • 1 noisette de beurre fondu • huile pour la cuisson





1/ À l'aide d'un fouet, **battez les œufs** en alternance avec la farine et le lait, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

2/ **Faites fondre le beurre** avant de l'incorporer à la pâte.

3/ **Huilez une poêle** bien chaude avec du papier absorbant.

4/ **Versez une demi-louche de pâte** et **faites cuire env. 2 minutes** de chaque côté. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

## **Pain perdu**

*À confectionner avec des tranches de brioche pour encore plus de gourmandise.*

**Pour 4 pers** : 8 belles tranches de pain • 2 œufs • 2 sachets de sucre vanillé • 25 cl de lait • beurre pour la poêle



- 1/ Dans un plat creux, **battez les œufs avec le sucre vanillé**, puis ajoutez le lait.
- 2/ **Faites tremper les tranches de pain** de chaque côté.
- 3/ Lorsqu'elles sont bien imbibées, **faites-les dorer** dans une poêle chaude avec du beurre fondu.
- 4/ **Saupoudrez d'un peu de sucre** au moment de servir, ou garnissez de tranches de fruits frais, de confiture ou de pâte à tartiner.

## **Moelleux au chocolat**

*Un dessert à cuisiner avec les moyens du bord, puisqu'il suffit d'avoir une casserole et un couvercle pour le réaliser !*

**Pour 4 pers** : 250 g de chocolat noir ou au lait • 4 œufs • 40 g de farine • 1 c. à café de levure chimique • 40 g de poudre d'amande ou de noisettes • 1 poignée de fruits secs mélangés (amandes, cranberries, raisins, noix de pécan...)





**1/ Faites fondre les carrés de chocolat** dans une casserole au bain-marie, ou env. 2 min 30 au four à micro-ondes à 500 watts.

**2/ Battez les œufs dans un saladier** et mélangez-les avec la farine, la levure, la poudre d'amande ou de noisette. Incorporez le chocolat fondu.

**3/ Recouvrez l'intérieur d'une casserole de papier d'aluminium**, puis de 4 épaisseurs de papier cuisson. Versez-y la préparation et couvrez.

**4/ Faites cuire à feu doux env. 20 à 30 minutes.** Parsemez de fruits secs et laissez refroidir dans la casserole avant de servir.

## Fondue au chocolat

*On détourne le poêlon à fondue au fromage pour une recette irrésistible avec plein de chocolat et de bons fruits !*

**Pour 4 pers :** 200 g de carrés de chocolat noir • 2 c. à soupe de lait • 20 cl de crème fraîche épaisse • 50 g de beurre • 1 grosse poignée de noisettes concassées • 100 g de noix de coco râpée • Morceaux de fruits épluchés et arrosés de jus de citron (par ex. rondelles de 2 bananes, tranches de 2 poires, quartiers de 2 mandarines) • quelques fruits secs (pruneaux, dattes...)



**1/ Disposez les morceaux de fruits** ainsi que les fruits secs sur **un plat de service**. Répartissez la noix de coco et les noisettes dans des coupelles.

**2/ Mettez les carrés de chocolat dans un poêlon** placé au bain-marie et ajoutez le lait.

**3/ Lorsque le chocolat a fondu, ajoutez la crème** et lissez le mélange au fouet.

**4/ Incorporez enfin le beurre** en morceaux.

**5/ Placez le poêlon sur le réchaud.** Chaque convive plonge un morceau de fruit piqué sur une fourchette dans le chocolat, puis dans la coupelle de noisettes ou de noix de coco, selon les goûts.

Avec ces **5 recettes gourmandes** votre goûter ne pourra plus se faire attendre ! Et découvrez notre **article** pour faire vous-même votre brioche "[Comment faire du pain et de la brioche maison ?](#)".