



SAUCE AU CHOCOLAT



PRÉPARATION
5 min

CUISSON
5 min

MATÉRIEL

Fouet à main

INGRÉDIENTS

150 g de chocolat noir • 1 pot de yaourt de crème liquide • 1 pot de yaourt d'eau •
2 cuil. à soupe de cassonade

1. Commence par couper le chocolat en petits morceaux et mets-les dans un saladier.
2. Dans une petite casserole, porte à ébullition la crème, l'eau et la cassonade.
3. Verse ce mélange sur le chocolat. Laisse reposer 1 à 2 min.
4. À l'aide d'un fouet à main, mélange délicatement la crème sucrée avec le chocolat jusqu'à ce que tu obtiennes une sauce bien lisse.

CONSEIL

Tu peux servir cette délicieuse sauce froide ou chaude.

PAIN À LA TOMATE



PRÉPARATION
10 min

INGRÉDIENTS

1 tomate • 1 gousse d'ail • 6 tranches de pain complet • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • Fleur de sel

1. Fais bouillir de l'eau dans une casserole. Places-y la tomate pendant 1 min puis égoutte-la et passe-la sous l'eau froide. Elle est alors très facile à éplucher (on appelle cela monder une tomate). Coupe-la en quatre, retire les graines et hache la chair en petits morceaux. Épluche la gousse d'ail.

2. Fais griller tes tranches de pain au toaster puis, quand elles sont bien croustillantes, frotte-les avec la gousse d'ail. Étale alors une cuillère de tomate hachée, ajoute un filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel. Sers rapidement.

CONSEIL

À partir de ce classique de la cuisine espagnole, tu peux en imaginer d'autres en ajoutant une tranche de mozzarella, un morceau de jambon cru ou blanc, un petit morceau de saumon fumé, une rondelle de saucisson, un morceau de comté...

