

# Dâques

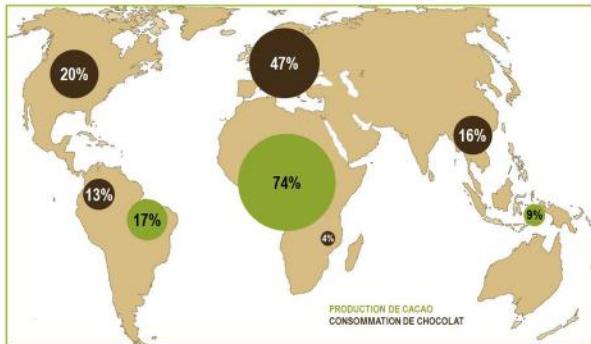
l'autre fête du chocolat

## Origine

Les traces de cacao les plus anciennes, datant de plus de 5 000 ans, ont été trouvées sur le site archéologique de Santa Ana – La Florida au sud de l'Équateur.

Son nom scientifique, *Theobroma cacao* (Θεός βρωμα) signifie nourriture des dieux.

## Culture au sud, consommation au nord



## Un aliment plaisir

«Aimez le chocolat à fond, sans complexe ni fausse honte, car rappelez-vous : sans un grain de folie, il n'est point d'homme raisonnable.»

*François de La Rochefoucauld*

«Neuf personnes sur dix déclarent aimer le chocolat, la dixième ment.»

*John Tullius*

Super  
**CAFOUTCH**



Le Supermarché Coopératif venu de Mars

Mini  
**CAFOUTCH**

Le Mini Cafoutch est une épicerie pilote mise en place pour tester le concept du Super Cafoutch en attendant l'ouverture de celui-ci.

## ADRESSE

14 rue Louis Astouin  
13002 Marseille



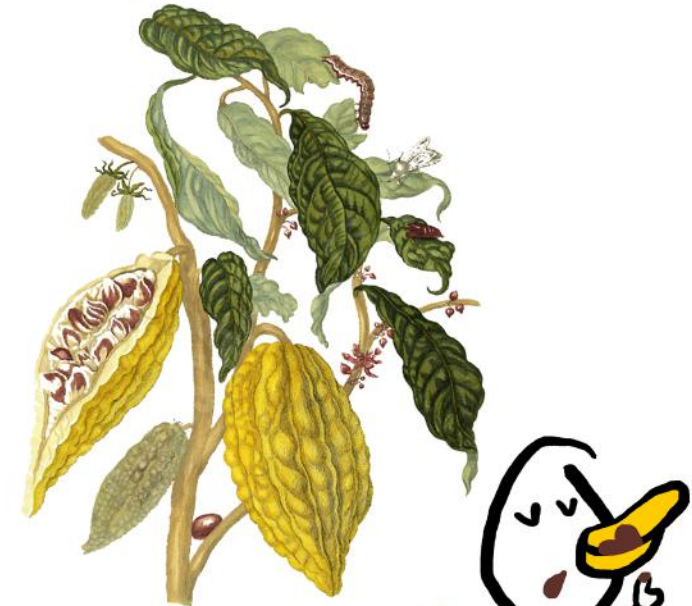
## HORAIRES

mardi, mercredi, jeudi  
et vendredi : 12h - 18 h  
samedi : 9h - 18 h



<https://supercafoutch.fr>

Les  
**produits**  
du mois



Dâques

l'autre fête du chocolat

avril

# Boisson

## Chaudeau

### Pour 4 personnes

1 litre de lait entier - 1 gousse de vanille - zeste râpé de citron vert - écorce de cannelle - 1 cuillère à soupe d'essence de banane - 250 g de sucre en poudre - 5 cuillères à soupe de cacao en poudre - 200 g d'amandes effilées - 2 cuillères à soupe de maïzena

### Préparation

Faire bouillir le lait avec la vanille, le citron vert, la cannelle, l'essence de banane, le sucre et le cacao. Délayer la maïzena dans un peu de lait froid et l'ajouter au lait bouillant. Refaire frémir pour épaissir et servir dans des bols en parsemant d'amandes grillées au four.

### Variante

Dans une autre recette, habituelle aux Antilles, on réalise le chaudeau avec du chocolat, du lait concentré sucré et du beurre, ce qui le rend nettement plus calorique !



# Entremet

## Mousse au chocolat glacée, retour des Indes (Héloïse Brion)

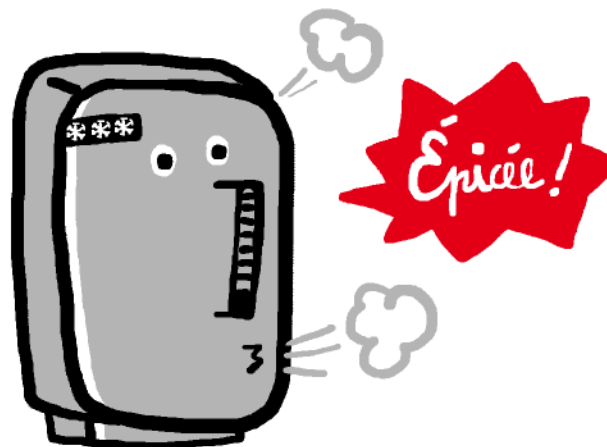
### Pour 8 personnes

500 g de chocolat noir - 8 œufs - 250 g de beurre doux - 3 cuillères à soupe de rhum ambré - 2 cuillères à soupe de café fort - 2 cuillères à café de cardamome moulue - 2 cuillères à café de cannelle moulue

### Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux. Laisser refroidir quelques minutes avant d'ajouter les jaunes d'œufs, le rhum, le café, la cardamome et la cannelle. Mélanger soigneusement jusqu'à l'obtention d'une homogène. Batta les blancs d'œufs en neige très ferme. Les incorporer délicatement à la préparation au chocolat.

Mettre cette mousse au congélateur pendant au moins 5 heures. La sortir du congélateur une dizaine de minutes avant de la servir pour avoir une consistance entre la mousse et la glace.



# Gâteau

## Succès (Maison Bernachon)

### Pour 8 personnes

Pour la ganache : 300 g de chocolat noir - 250 g de crème épaisse  
Pour la pâte à succès : 6 blancs d'œufs - 180 g d'amandes décortiquées - 180 g de sucre en poudre  
Pour le décor : cacao amer en poudre

### Préparation

L'avant-veille, faire bouillir la crème à feu vif pendant 1 min en remuant au fouet. Retirer du feu et ajouter le chocolat (en pistoles ou en petits morceaux). Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Après refroidissement, mettre au réfrigérateur.

La veille, broyer les amandes et les mélanger au sucre. Monter les blancs d'œufs en neige très ferme. Mélanger le tout très délicatement pour ne pas faire retomber les blancs d'œufs. Former deux disques de pâte sur du papier sulfurisé ou une plaque silicone. Faire cuire environ 8 min dans un four préchauffé à 210°C. Laisser refroidir, si nécessaire égaliser les disques au couteau avec une assiette retournée. Ramollir la ganache au bain-marie. En recouvrir un premier disque. Poser le second disque côté lisse sur le dessus et recouvrir de ganache l'ensemble du gâteau en lissant à la spatule. Mettre au réfrigérateur au moins une heure avant de saupoudrer de cacao amer.

Grande classe ★★★