



## Recettes catalanes

### Pastís de Xicolata – Gâteau au Chocolat.

**Ingrédients** : pour 4 personnes

125 g de chocolat à croquer,  
125 g de beurre,  
125 g de sucre,  
4 œufs,  
1 cuillerée à soupe de farine,  
1 cuillerée à café de vanille en poudre,  
2 cuillerées à soupe d'amandes émondées grillées et réduites en poudre,  
20 g de beurre.

**La recette** :

Travaillez le beurre à la fourchette dans un saladier. Dans une petite casserole en porcelaine faites fondre le chocolat coupé en tout petits carrés. Ajoutez le chocolat au beurre ainsi que les jaunes d'œufs. Fouettez le tout, ajoutez alors le sucre, la farine, les amandes, la vanille. Lorsque le mélange est bien homogène, battez les blancs en neige très ferme et ajoutez les à la pâte délicatement. Beurrez un moule à charlotte, versez-y le mélange. Enfourez et vérifiez le degré de cuisson à l'aide d'une pointe du couteau. Ce gâteau peut se servir avec une confiture de châtaignes et une crème fouettée.

**Cuisson** : 30 minutes

### Mousse au chocolat et son craquant de nougatine.

Préparation : 15 min

Cuisson : 16 min

Repos : 0 min

Temps total : 31 min

Difficulté : Facile

**Ingrédients** : pour 6 personnes.

- 200 g de chocolat noir de bonne qualité
- 70 g de beurre
- 35 cl environ de crème liquide (attention, non allégée)
- 2 gros oeufs
- 400 g de cassonade
- 200 g de noisettes, de graines de sésame ou d'amande entières
- un peu d'huile

### **La recette :**

1/ Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie (ou au micro-ondes) .

Ajouter et mélanger les oeufs avec le chocolat fondu, une fois que celui-ci a refroidi.

2/ Pendant ce temps, monter la crème liquide en chantilly (il suffit de la battre dans un récipient et avec un fouet bien froids, ou avec un batteur électrique) pendant quelques minutes.

3/ Mélanger environ un tiers de la crème fouettée avec le chocolat pour la détendre. Puis ajouter le reste et mélanger délicatement pour ne pas "casser" la chantilly.

Verser dans des ramequins et placer au frais pendant au moins une heure pour que la mousse au chocolat prenne bien.

4/ Dans une casserole, faire fondre la cassonade avec 8 cuillères à café d'eau. Lorsque le mélange est blond, ajouter les graines de sésame, ou les amandes et noisettes émondées et en morceaux. Continuer à mélanger jusqu'à atteindre la couleur du caramel.

5/ Sur une plaque huilée, verser le caramel et l'étaler pour qu'il soit le plus fin possible.

Une fois refroidi, après environ 15 minutes, casser la nougatine pour en faire des mouillettes à tremper dans la mousse au chocolat.

Pour finir ... Vous pouvez éventuellement aromatiser cette mousse au chocolat avec une cuillère à soupe de whisky.

Conseil du sommelier: un Banyuls, un Maury, ou un vieux Rivesaltes

### **Xicolatada.**

#### **Ingrédients :**

- 50g de chocolat noir en tablette

Certains achètent du chocolat spécial "Torras", plutôt amer, qui s'effrite facilement pour bien mélanger avec le lait

- 3 cuillères à café de maïzena

- 1 quart de litre de lait

- un peu de sucre selon votre goût

#### **La recette :**

Délayer la maïzena dans un peu de lait.

Faire fondre dans une casserole le chocolat coupé en petits morceaux ou mieux, râpé.

Ajouter petit à petit le lait, puis la maïzena et un peu de sucre.

Faire cuire à feu très doux en remuant constamment jusqu'à épaississement.

Déguster avec des churros.

### **Les mones de Pasqua – Les mones de Pâques.**

*Pour 1 douzaine de mones individuelles ou 1 grosse pour 6 à 8 personnes...*

#### **Ingrédients :**

Pour 1 pâte levée en brioche :

400 à 500 g de farine

150 g de beurre amolli ou de graisse fine de porc + 1 noix pour beurrer le moule ou la plaque à pâtisserie.

3 œufs entiers

40 g de sucre semoule

25 g de levure de bière fraîche

2 cuillères à soupe de lait entier

½ cuillerée à café de sel fin

Pour la garniture :

Des œufs durs colorés ou en chocolat

*Cuisson* : 25 à 30 min à four doux à 180°C, en fonction des formes données.

**La recette :**

1/ Dans une terrine, délayer la levure avec le lait tiède. Y mêler soigneusement le sucre, le sel et le 1/3 de la farine : laisser gonfler ce mélange durant 10 à 15 minutes. Il doit doubler de volume (recouvrir la terrine de torchons, mieux, d'un tissu en laine et la mettre dans un endroit tiède).

2/ Incorporer délicatement le beurre amolli à la pâte. Ajouter les œufs battus un par un en travaillant bien la pâte avec le plat de la main. Incorporer progressivement le restant de farine en battant soigneusement la pâte à la main de préférence.

3/ Recouvrir une tôle avec un papier huilé. Prendre des parts de pâte de la valeur d'une orange. Les façonner en petits pains et former un ou deux creux. Y déposer des graines ou un gros galet afin qu'ils ne se déforment pas durant la cuisson.

Laisser encore reposer 2 ou 3 heures au tiède et recouvrir d'un linge. Sinon, graisser un moule à manqué et faire la même opération pour l'emplacement des œufs.

4/ Mettre à four doux 25 à 30 minutes maximum. La pâte doit être à peine blonde. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

5/ Les garnir toutes chaudes avec des œufs durs colorés ou froides avec des œufs en chocolat.

*Vin conseillé* : muscat de Rivesaltes.

Cela dit, question vins doux naturels (VDN), n'oubliez pas que notre beau Pays Catalan n'en manque pas avec outre ce muscat de Rivesaltes, son Rivesaltes ambré ou tuilé, son Banyuls rouge ou blanc, son Maury... De quoi il est vrai, *estar alegre com un pinsà* ! On dit aussi *estar més alegre que unes pasqües* (être gai comme un pinson...).

**Jean MAYDAT**