

## RECETTE PLAISIR

### POUR 6 PETITS GÂTEAUX

- 9 caramels de 10 g chacun (90 g) • 1 grosse poire bien mûre
- 100 g de farine • 40 g de sucre • 20 g de beurre
- 1 œuf • 1 cuillerée à café rase de levure chimique
- 1/2 cuillerée à café de gingembre en poudre

**1** Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, 20 g de sucre et le gingembre.  
**2** Peler et épépiner la poire. La détailler en petits dés. Couper 3 caramels (30 g) en éclats.  
**3** Dans un deuxième saladier, battre l'œuf avec le reste de sucre et le beurre fondu. Ajouter les dés de poires, les éclats de caramel et le mélange des

poudres du premier saladier. Mélanger intimement. Verser la moitié de la préparation dans des moules à muffins beurrés, ajoutez un caramel entier (10 g) dans chaque moule et couvrir du reste de pâte.  
**4** Enfourner à 180 °C pendant 420 minutes. Vous pouvez accompagner chaque gâteau d'une boule de glace à la vanille.

Difficulté \* / Coût \* / Préparation 10 min / Cuisson 20 min

## Petits gâteaux fondants aux poires cœur caramel



## Moelleux aux deux chocolats

### POUR 4 PERSONNES

- 300 g de chocolat noir corsé - 4 carres de chocolat blanc - 250 g de beurre + une noisette pour les moules - 5 œufs - 170 g de farine - 1/2 cuillerée à soupe de levure chimique - 40 g de sucre semoule - 80 g de cassonade

Difficulté \* / Coût \* / Préparation 15 min / Cuisson 20 min

- Faire fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole sur feu doux, jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Mélanger les œufs et les sucres au batteur pendant environ 8 minutes. Ajouter peu à peu la farine mélangée à la levure. Incorporer le mélange au chocolat, remuer délicatement, réserver.

- Beurrer des moules individuels, y verser la préparation jusqu'à mi-hauteur. Déposer 1 carré de chocolat blanc au centre et recouvrir de chocolat noir à 3/4 de la hauteur.
- Préchauffer le four à 150 °C. Mettre les moules au four 15 minutes et laisser refroidir quelques minutes avant de démouler. Déguster aussitôt.

## "Viognier" ce fier ardéchois!

On le sait, les vins blancs d'Ardèche offrent une grande variété, de par la diversité des cépages, des terroirs et des styles de vinification. À l'image de leur région, ils sont ensoleillés et frais, fruités et minéraux, riches et gourmands, comme ce viognier 2008. Ce vin se révélera parfait en apéritif, sur les poissons de rivière ou une volaille à la crème.

- Viognier 2008, Uvica, Vignerons ardéchois, 5,50 €, chez Nicolas.



LE VIN  
DE LA  
SEMAINE

L'abus d'alcool est  
dangereux pour la  
santé. À consommer  
avec modération.



### Il va faire un malheur!

Texture tendre, une nouvelle saveur fruitée inimitable, un moelleux incomparable qui transporte les papilles dans un monde de douceur! Avec Leerdammer Le Moelleux, les fans de fromage vont découvrir une nouvelle gamme de sensations. De quoi devenir accro!

- Les tranches Leerdammer®, 6 tranches (150 g), 1,92 € en GMS.

### Soyez "cool"

Les thés Twinings proposent un nouveau thé d'exception, le Yunnan, qui tire son nom de l'un des territoires les plus fertiles du sud-est de la Chine. Les thés qu'on y récolte sont réputés pour leurs vertus apaisantes, anti-stress et diurétiques.

- Boîte de 25 sachets thé Yunnan, Twinings, 2 €, en GMS.



### L'ACTU EN BREF

### C'est bon, c'est bio!

Carapelli se met au vert. La marque n° 1 pour l'huile d'olive vierge extra en Italie, propose désormais aux consommateurs soucieux de leur environnement une huile d'olive vierge extra issue de l'agriculture biologique.

- Huile d'olive Carapelli bio, 75 cl, 7,15 €, en GMS.

