

**La recette
du jour**

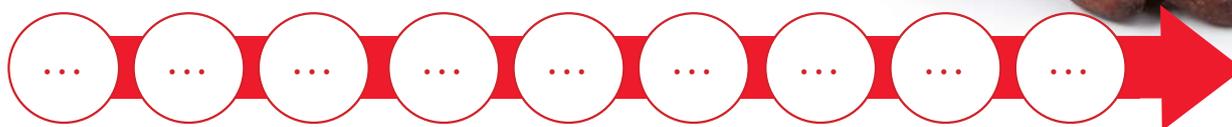
Semaine du goût 2021

Gâteau chocolat courgette

Les étapes de fabrication du chocolat

Avant de pouvoir être dégusté, le chocolat suit un long processus de fabrication.

A vous de jouer ! Retrouvez l'ordre chronologique des étapes de fabrication du chocolat.



A
TORREFACTION
Les fèves de cacao sont grillées pour développer les arômes et réduire l'amertume



B
PLANTATION
Les cacaoyers sont plantés (principalement en Amérique du Sud, Afrique et Inde)

C
FERMENTATION ET SECHAGE
Les fèves sont entreposées dans de grands paniers en bois pendant une semaine puis séchées au soleil

D
BROYAGE
Les éclats de fèves sont broyés pour obtenir une pâte liquide : la masse de cacao

E
CONCASSAGE
La cosse (coque) est séparée de la fève pour obtenir de petits éclats de fèves (le gruë)

F
CONCHAGE
La pâte est mélangée pour obtenir arômes et onctuosité.

G
TEMPERAGE ET MOULAGE
Pour passer de l'état liquide à l'état solide, le chocolat est porté à diverses températures bien précises avant d'être moulé et refroidi

H
RECOLTE ET ECABOSSAGE
La cabosse est récoltée et les fèves contenues à l'intérieur sont extraites



I
MALAXAGE
La masse de cacao étant encore très amer, du sucre est ajouté puis le mélange est malaxé jusqu'à obtenir une pâte homogène

Réponses : G, H, I, F, E, A, D, C, B



RECETTE : GATEAU CHOCOLAT COURGETTE

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200g de chocolat noir
- 250g de courgette
- 50g de farine
- 4 Œufs
- 75g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- Sucre glace

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C
Epluchez et râpez les courgettes.
Faites fondre le chocolat au bain marie ou à la casserole avec un peu d'eau.
Dans un saladier, mélangez le sucre avec les œufs jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
Ajoutez la farine et la levure.
Ajoutez ensuite le chocolat fondu et les courgettes râpées avant de mélanger à nouveau.
Beurrez un moule à gâteau et enfournez 20 à 25 minutes.

