



Les recettes de Janine :

Chocolat Cœur des îles
et pain au beurre martiniquais

Vanille
Cannelle...



Pain au beurre martiniquais

Le pain au beurre est une brioche spéciale qui se consomme avec le fameux chocolat antillais dit “**chocolat de communion**” délicieusement parfumé aux épices douces, cannelle, vanille, zeste de citron ...

Il est consommé à l'occasion des événements ; communion, baptêmes, mariages...

Le principe est de tremper le pain au beurre dans le chocolat chaud et onctueux, de le laisser lentement s'imbiber et de le rattraper à la cuillère pour une explosion d'explosions de saveurs en bouche.



Ingredients

1kg de farine
300 g de beurre de table
200 ml de lait de votre choix
100 ml d'eau
20 g de levure boulangère
50 g de sucre
20 g de sel
3 œufs
+ 1 jaune pour la dorure

Préparation

1. Mélanger la levure, le sel et le sucre avec le lait et l'eau tiède
2. Rajouter la farine et le beurre
3. Ajouter en dernier les 3 œufs.
4. Mélanger, pétrir dans un robot ou à la main puis tresser la pâte façon brioche.
5. Laisser gonfler à 30°C minimum 1 heure, la pâte doit doubler de volume
6. Dorer avec du jaune d'œuf avant d'enfourner
7. Cuire 30 minutes à 175°C.

Bonne dégustation avec un bon chocolat chaud Cœur des îles

Chocolat Antillais Cœur des îles

Notre gastronomie martiniquaise regorge de saveurs et de senteurs exceptionnelles. Il est de notre tradition de consommer ce chocolat spécial lors des événements familiaux avec notre fameux Pain au beurre.

J'ai réalisé pour vous cette recette traditionnelle facile, rapide et pratique pour vous faire découvrir ce chocolat d'exception.



Préparation

Pour un bol,

1. Dans une casserole, mettre 200 ml de lait
2. Rajouter 2 cuillères à soupe de poudre de chocolat Cœur des îles
3. Mélanger à feu doux
4. En chauffant, il s'épaissit légèrement
5. Le chocolat est prêt quand vous voyez apparaître le premier bouillon
6. Si vous souhaitez l'avoir plus épais, vous laissez sur le feu quelques minutes encore mais toujours en tournant pour ne pas attacher la casserole

Mon astuce est de rajouter une petite cuillère à café supplémentaire de chocolat afin de le rendre plus corsé et de remuer sans arrêt sur le feu pour révéler les saveurs inégalées de la vanille et de la cannelle.

Il est maintenant parfait, et vous pourrez surprendre votre entourage.

Régalez-vous et faites découvrir aux autres !



Coeur des Îles®

Un Chocolat d'Excellence



*Rien à Ajouter...
sauf le lait*

**Vanille
Cannelle...**



0596 50 40 40

 **Coeurdesiles.fwi**

 **Coeurdesiles**