

Petits pots au chocolat



Pensieri e pasticcini - 2014

La France...

...adoro le ricette francesi, quel nonsoche di chic e quell'aura di eleganza e di raffinatezza che emanano solo pronunciandone il nome...

Mi ritornano in mente le colazioni tipicamente parigine della [nostra mini-vacanza di Capodanno](#), a base di "croissants" arricchiti da "confiture d'orange" che io accompagnavo ad un fumante tè, e di "pain au chocolat" inzuppati nel latte tiepido, preferiti da mia figlia...una vera meraviglia...sapori burrosi, morbidi e voluttuosi, che ci infondevano buonumore e ci mettevano in pace col mondo, pronti ad affrontare una giornata di cammino fuori al freddo, alla scoperta delle bellezze di questa magica città.

I dolci francesi sono così...non badano a calorie, non vanno troppo per il sottile...

Sono tutti così ricchi di gusto, di dolcezza, intensi nel loro sapore.

Come questi piccoli barattolini al cioccolato: appena ci affondi il cucchiaino, ti viene da chiudere gli occhi e sognare...almeno a me han fatto questo effetto.

Evocano ricordi passati, legati al budino al cioccolato che preparava mia mamma e che serviva nelle tazzine del tè...

Nel prepararli mi sentivo molto charmant...un pò come una nouvelle Csaba Dalla Zorza in una cucina tutta in stile provenzale... al davanzale vasi di lavanda in fiore ed erbe aromatiche, ed io, di colpo trasformata dalla Simo pasticciona e ruspante, in una cuisinier piena di fascino.

Peccato essermi risvegliata, ecco...

Cioccolatosi all'ennesima potenza, intensi, morbidi e vellutati...insomma, provateli e poi mi direte.



E se poi volete sperimentare la dolcezza della pasticceria

francese con qualche classico di sicura riuscita, vi consiglio di sfogliare l'ultimo numero di [Taste & More...](#) potrete scegliere fra la Tarte Bourdaloue, la Marquise, il Clafoutis, il Vacherin, Les Gaufres, e i miei Petits Pots...insomma da sbizzarrirsi e da farsi venire l'acquolina.

E alla dieta...beh, ci pensiamo domani!



Ingredienti

per 6 piccoli barattoli di vetro:

350 ml panna liquida fresca (va bene anche quella senza lattosio)

150 ml latte (potete usare anche quello senza lattosio)

130 gr zucchero di canna chiaro per me [Gran cru Swaziland di Waves of Sugar](#)

2 uova intere e due tuorli

100 gr cioccolato fondente al 70% di cacao

I semini di mezza bacca di vaniglia

Preparazione:

Mettete sul fuoco una pentola con dell'acqua bollente e accendete il forno portandolo a 180°.

Per prima cosa spezzettate il cioccolato, evitando di lasciare pezzi grossi.

In un pentolino antiaderente, mettete il latte e la panna, portate ad ebollizione e spegnete la fiamma. Aggiungete il cioccolato e i semini di vaniglia, mescolando con una frusta, in modo da scioglierlo per bene.

In una ciotola a parte, rompete le uova ed aggiungete i tuorli.

Unite lo zucchero e sempre con una frusta a mano, amalgamate velocemente per qualche secondo; il composto non si deve montare, ma deve solo raggiungere una consistenza morbida ed uniforme.

Incorporate quindi il composto di uova e zucchero a quello di cioccolato, sempre amalgamando

velocemente con la frusta, e versatelo in sei vasetti o barattolini di vetro temperato (resistente al calore).

Appoggiate i vasetti dentro ad una piccola teglia da forno, riempiendola poi con l'acqua bollente; i barattolini devono essere immersi all'incirca per tre quarti o comunque non meno della metà della loro altezza.

Infornate la teglia e cuocete con modalità ventilata per circa una ventina di minuti: la crema dentro ai barattolini deve diventare più solida in superficie, ma all'interno rimanere morbida.

Con molta attenzione estraete la teglia dal forno e lasciate raffreddare per circa una decina di minuti, dopodiché togliete i barattolini e serviteli...sono ottimi caldi, ma ancora di più a temperatura ambiente.

Possono anche essere messi un'oretta in frigo e serviti

freddi, magari accompagnati da un ciuffo di panna o di creme fraiche.



Potrebbero essere un'ottima idea anche per riciclare un pò del

cioccolato avanzato dalle uova di Pasqua...

..se volete vi do qualche altro spunto:

[Mendiants ai tre cioccolati e tè](#)

[Mousse al tè chai e cucchiaini di frolla al cioccolato e tè](#)

[Muffins al cioccolato al latte](#)

[Muffins al cioccolato e noci pecan](#)

[Panne cotte al cioccolato bianco](#)

[Mousse al cioccolato e caffè](#)

[Crostata al cioccolato](#)

[Confettura di cioccolato, more e lamponi](#)

[Crema al Whiskey](#)

Ce ne sono di idee, vero?!

Una più golosa dell'altra...

...io avrei l'imbarazzo della scelta!

A questo punto vi saluto, augurandovi una nuova bella settimana...anche questa sarà corta, qualcuno ne approfitterà per farsi un bel ponte, magari un viaggetto...fate bene, godetevela anche per me!

Un abbraccio, alla prossima

Simona