

Aurore Guillemette

Le chocolat

c'est facile à comprendre

+ 10 recettes insolites !

Editions
La Plume de l'Argilète

dyslexie

Adapté
aux lecteurs
dyslexiques

et aux autres !



Extrait du livre
Tous droits réservés.

Les origines du chocolat

Les Mayas du Mexique sont les premiers à cultiver le cacao qu'ils appellent « kakaw ».
Le cacaoyer, arbre de légende sacré, est alors très précieux.



Les fèves de cacao servent à la fois de monnaie d'échange contre de la nourriture et d'ingrédient pour une boisson revitalisante et nutritive : le xocoatl. C'est bien là l'origine du chocolat, mais cette boisson n'a pas vraiment le goût de ce que nous connaissons aujourd'hui. Elle est amère et préparée avec des fèves broyées et bouillies, du poivre, des piments et autres épices. Grâce aux Toltèques, puis aux Aztèques, la culture du cacaoyer devient courante en Amérique Centrale.



Saucisson au chocolat

Préparation : 25 min.
Repos : 1h

- Ingrédients :
- 100 gr de beurre
 - 100 gr de sucre
 - 100 gr d'amandes hachées
 - 100 gr de chocolat
 - Biscuits type Petit Beurre
 - sucre glace

Préparation :

1. Travaillez le beurre et le sucre et ajouter tous les ingrédients y compris le biscuit brisé.
2. Donnez la forme d'un saucisson et mettre dans le réfrigérateur.
3. Saupoudrez de sucre glace pour l'effet saucisson.

Extrait du livre
Tous droits réservés.