

LA RECETTE

LES GAYETTES

.be

PRATIQUE

Préparation : 30 mn

Repos : 3 h

◀ A SERVIR FROID ▶

PREPARATION

ETAPE 1

- **Faites** fondre le chocolat au bain-marie.
- **Incorporez** le jaune dans le poêlon dans lequel se trouve le chocolat fondu. **Introduisez** le beurre et **mélangez** afin d'obtenir une texture homogène.

ETAPE 2

- **Mélangez** la pâte avec les blancs battus en neige et 2 cuillères à soupe de crème fraîche. **Laissez reposer** le tout 3 heures au frigo.
- **Prenez** une grosse cuillère à café pour libérer une boule de chocolat et roulez celle-ci dans la une assiette de poudre de cacao.

ETAPE 3

- **Façonnez** des boulettes irrégulières rappelant la forme des morceaux de charbon et remettez les gayettes au frigo avant la dégustation.

INGREDIENTS

- 500 g de chocolat
- 4 œufs
- 100 g de beurre (non salé)
- Poudre de cacao
- 1 pot de crème fraîche



LA PETITE HISTOIRE :

En wallon, on appelait gayettes les petits morceaux de charbon que l'on donnait aux mineurs pour se réchauffer. La recette fut inventée par le pâtissier **Gilbert Blancke** en **1987** en hommage aux nombreux mineurs wallons de l'époque.