



Duos de choc

Avec du pain d'épice, en mille-feuille, avec du miel.
Quand le chocolat est là où on ne
l'attend pas, raison de plus pour se laisser tenter.

RECETTES MARC DORLÉANS. PHOTOS JEAN-PIERRE DIERTERLEN ET GILLES HIRGOROM.



1 **PICHET** Hot Chocolate, en céramique, 1 l (Asa, 15,50 €). 2 **RÂPE À CHOCOLAT** en Inox (Cuisipro à La Carpe, 24,90 €). 3 **STYLO À DÉCORER** Decopen, en silicone (Lekué, 14 €). 4 **TABLETTES** de chocolat (Jean-Paul Hevin, 17,20 € les 4 tablettes de 320 g). 5 **PENNE** au cacao (Toscani chez Éric Bur, 4,24 € les 250 g). 6 **PÂTE À TARTINER** bio aux noisettes, noix de cajou et cacao sans lait (Dorain Brands Victoria en exclu aux Galeries Lafayette Gourmet, 6 € les 220 g). 7 **CUILLÈRE AU CHOCOLAT** à faire fondre dans le lait chaud (Hot Chocolate, 9,90 € les 3 cuillères de parfums différents). 8 **SUCRE** en grains Charlie, aromatisé au chocolat (Geneviève Lethu, 4,50 €). 9 **ASSIETTE** Chocolate, en porcelaine, design [L&K] & Kar (Domestic, 53 € les 2). 10 **MOULE À GÂTEAU** SXL Cake, en silicone, design Ding 3000 pour Konstantin Slawinski (La Corbeille, 25 €). 11 **BOLS** I love chocolate en grès (Maisons du Monde, 4,50 € l'un).

PAR JUDITH HABERBERG.