



# À l'heure des douceurs

Pour un dessert rapide, à offrir au café gourmand ou en cadeau, ces friandises sont une vraie surprise.

## 1 Irrésistible

Une texture à mi-chemin entre cake et brownie pour ce gâteau très chocolaté, agrémenté de grué de cacao caramélisé et constellé de noix de pécan. Un plaisir dense à partager ou à savourer en petites bouchées au moment du café.  
*Unik, 26 € les 400 g, boutiques Christophe Michalak et sur Internet.*

## 2 Craquant

Rencontre entre une amande entière et une gangue de chocolat noir ponctué de morceaux de figue, le tout recouvert d'un subtil glaçage de sucre. Un accord qui se grignote pour son croquant et son fruité, jusqu'à la fin de la boîte (trop petite).  
*Fiquettes, Mazet, 8,90 € la boîte de 100 g, dans les boutiques de Paris et de Montargis, et vente en ligne.*

## 3 Gourmand

Au fil de l'année, on aime ce chocolat en plaquette, mais pour les fêtes, on raffole de ces gros carrés épais,

généreusement garnis de fourrage fondant enrichi d'éclats croustillants ou enserrant une belle noisette entière. Sublime avec le café.  
*Encore! Côte d'Or, 12 € les 355 g en assortiment praliné, lait et noir, dans les grandes surfaces.*

## 4 Joli bouquet

Une brassée de feuilles de chocolat aux noix caramélisées, généreuses noix de macadamia et subtiles noix de pécan, à effeuiller et à déguster sans retenue. Une excellente idée de cadeau gourmand qui changera du classique bouquet de fleurs!  
*L'Atelier du Chocolat, à partir de 16,90 € les 250 g, 35 boutiques en France et vente en ligne.*

## 5 Mon beau sapin

Posé au centre de la table (ou sur le bord d'assiette du petit dernier), ce sapin est décoré d'étoiles au chocolat noir ou au lait, garnies de praliné amande-noisette. Les yeux et les papilles vont assurément être séduits. Une pyramide scintillante

qui va se laisser engloutir par les petits et grands gourmands.  
*Sapin de Noël, Jadis et Gourmande, de 6,90 € les 45 g à 46,50 € les 440 g, dans les magasins Jadis et Gourmande et vente en ligne.*

## 6 Surprise

Créé dans les années 30 par Étienne Lanvin, cet escargot de chocolat traverse doucement chaque Noël sans jamais s'arrêter. Cette année, en édition limitée, il se pare de chocolat noir et son praliné, délicieusement fondant, se parfume à l'orange. Un étonnant duo, tout en finesse et en douceur, qui sera le parfait complice d'un thé de Noël aux épices.  
*L'Escargot, Lanvin, 7 € le ballotin de 162 g, dans les grandes surfaces.*

## 7 Tous baba

Pour changer un peu de la traditionnelle recette au rhum, découvrez ces petits babas à la pâte moelleuse à souhait, immergés dans un sirop parfumé à l'armagnac. Un accent du Sud-Ouest qui fera des merveilles

sur une boule de glace à la vanille ou donnera de la personnalité à une simple salade de fruits frais.  
*Baba à l'armagnac, maison Le Dréan, 10,90 € les 450 g, dans les boutiques Comtesse du Barry.*

## 8 Saveurs d'ailleurs

Escapade en Asie avec ces chocolats aux alliances insolites : ganache noire piquée d'une pointe de sel rose d'Himalaya, saveur florale d'une ganache au lait et thé vert de Chine ou praliné fondant réveillé par la noix de coco des Philippines. Avec proverbe asiatique dans chaque papillote.  
*Excursion en Asie, Révillon, 9 € les 375 g, dans les grandes surfaces.*

## 9 Parfum provençal

Vêtue de rouge et joliment illustrée, cette boule décorative est garnie de petits calissons. Elle trouvera aussi bien sa place sur la table des fêtes que dans les branches du sapin.  
*Boule de Noël, Calissons du Roy René, 10 € les 110 g, boutiques du Roy René et vente sur Internet.*