***Le chocolat noir***

La plupart des “ chocolatophiles ” ne jurent que par le chocolat noir : délicieusement amer, c’est lui qui exprime le mieux l’arôme authentique du cacao pur extrait des fèves de cabosse, le gros fruit du cacaoyer. Cet arbre tropical, qui poussait à l’état naturel dans la forêt précolombienne du Mexique, a été découvert par les conquistadores espagnols au début du XVIe siècle.

**LE MARCHE**

*Comment choisir ?*

Il existe un grand choix de chocolat noir, à teneur en cacao variable et, pour certains, fourrés de noisettes, d’amandes, de pralinés... La gamme s’étend avec l’augmentation de la demande. Pour réaliser vos desserts, vous achèterez bien sûr, un chocolat nature et, de préférence, ce que les confiseurs vendent sous le nom de “ chocolat de couverture ”, très riche en beurre de cacao et donc particulièrement moelleux. Vous le choisirez amer ou mi-amer selon vos goûts.

Vous réaliserez aussi d’excellents entremets et gâteaux avec certains chocolats vendus en tablettes. Leur qualité dépend de la teneur en cacao, qui peut descendre à 40% mais qui monte jusqu’à 70% pour les “ extra bitter ” (très amer) vendus par les marques les plus réputées. Elle dépend aussi de l’origine des fèves de cacao, parfois précisée sur l’emballage : le Criollo, originaire du Mexique, très aromatique, est le meilleur, mais il est peu souvent utilisé seul car il est rare et cher. On lui adjoint du Trinitario et surtout du Forastero, le plus ordinaire. Les appellations “ pâtissier ”, “ à cuire ” ou “ dessert ” qui figurent sur certains emballages ne correspondent pas à des normes légales. Elles indiquent simplement qu’il s’agit d’un chocolat qui fond bien à la cuisson. En règle générale, sachez qu’un bon chocolat noir est d’une couleur franche, brun foncé. Sa cassure est nette et mate et il fond sous la langue. Et n’oubliez pas le cacao en poudre qui, au contraire du “ chocolat en poudre ”, n’est pas additionné de sucre et dont vous saupoudrerez vos desserts.

*Quand acheter ?*

Il n’y a, bien sûr, pas de saison pour le chocolat. Toutefois, l’habitude d’offrir des chocolats au moment des fêtes va de pair avec son utilisation dans les desserts que l’on prépare alors. Il s’accorde particulièrement bien avec un autre produit vedette de cette période de l’année : le marron.

**COMMENT CONSERVER**

Evitez la chaleur qui le ferait “ transpirer ” et même fondre, et l’humidité qui lui enlèverait couleur et brillant. Conservez-le dans un endroit tempéré et dans sont emballage protecteur.

**Le saviez-vous ?**

*Une boisson sacrée*

Selon une légende aztèques, c’est le dieu Quetzalcoati qui aurait enseigné aux hommes la médecine, l’astronomie, l’agronomie... et la culture du cacaoyer avec le fruit duquel on préparait une boisson, source de force et de puissance. Les guerriers en absorbaient avant de partir au combat, l’empereur s’en régalait avant de se rendre dans son harem.

***Bon appétit !***