

CHOCOLAT AUX ÉPICES ou CHOCOLAT FRANCOIS Inspiré de Louis Lémery 1702

Héritage du « xocoalt » des Aztèques, ce chocolat se boit très épicé au 18^{ème} et au 19^{ème} siècle.
Mais on peut faire une version moins « hot » en supprimant le poivre et le piment.

10 mn de préparation, 50 mn d'infusion.

Pour 12 personnes ;
600 g de chocolat riche en cacao,
3 gousses de vanille,
3 bâtons de cannelle,
6 clous de girofle,
3 éclats de macis (résille de noix de muscade)
12 grains de poivre noir,
3 anis étoilés
1 petit piment rouge fort séché, ou en poudre
1 litre 3/4 d'eau
50 cl de crème fraîche liquide,
6 cuillerées à soupe de sucre,
3 cuillerées à soupe de cacao amer en poudre.

Dans une petite casserole, mettre 25 cl d'eau, la gousse de vanille fendue, les bâtons de cannelle, les clous de girofle, les macis, les grains de poivre, l'anis et le piment.

Porter à frémissement, retirer aussitôt du feu et laisser infuser à couvert 20mn.

Dans une grande casserole, mettre l'eau restante, porter à frémissement et retirer du feu.

Casser le chocolat en morceaux dans la casserole de lait, laisser fondre, puis mélanger.

Dans un bol prendre un peu de chocolat chaud et délayer le cacao en ajoutant la crème.

Verser le tout dans la casserole de chocolat chaud bien remuer.

Laisser reposer 30 mn en mélangeant de temps en temps.

Remettre la casserole sur feu doux

Ajouter l'infusion et faire réchauffer en mélangeant.

Faire cuire encore quelques minutes

Au bout de ce temps, filtrer et remettre l'infusion dans la casserole rincée.

Chauffer sans bouillir et passer au mixer pour faire mousser avant de servir.

Verser dans des bols et saupoudrer d'une pincée de cacao. Servir brûlant.

On peut le préparer 2 jours à l'avance et le garder couvert au frigo.

CHOCOLAT VIENNOIS

Inspiré de Louis Lémery 1702

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 minutes

Pour 12 personnes

Ingrédients :

- 500 g de chocolat (50%)
- 225 cl de lait entier
- 375 g de crème fraîche (pour le chocolat)
- 30 g de cannelle poudre
- 3 pincées de poivre
- 375 g de crème fraîche (pour la chantilly)
- sucre glace à volonté
- cacao en poudre

Mélanger lait et crème et faire bouillir.

Retirer du feu et ajouter le chocolat cassé Laisser fondre en remuant.

Saupoudrer de cannelle et de poivre.

Battre au mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Monter la crème fraîche en chantilly avec le sucre

Verser le chocolat chaud dans les tasses.

Poser dessus une quenelle de chantilly.

Décorer d'un peu de cacao en poudre (1 pincée) ou de grué de cacao (éclats de fèves).

Dans son traité des aliments en 1702, Louis Lemery précise à propos du chocolat : Ses propriétés stimulantes sont propres à exciter les ardeurs de Vénus. On ne saurait être plus clair.

Et parmi les mets réputés propices aux joutes amoureuses, qui connurent surtout au XVIIIe siècle une grande vogue, le chocolat figure en bonne place.

Il est de tradition de tenir divers mets pour excitants : gibier, ris de veau, moelle, cervelles, huîtres, homard, écrevisses, caviar, truffes et épices chaudes cannelle, poivre, piment, muscade, gingembre, clou de girofle, sans oublier l'ambre et le musc, aujourd'hui disparus de la table.

Il s'agit pour la plupart de mets de luxe que l'on prend plaisir à déguster en galante compagnie, plutôt que possédant des vertus secrètes. Néanmoins, la légende sur les vertus aphrodisiaques du chocolat, voyagea bien dans l'histoire.

Dès la période aztèque, le cacao a la réputation d'être un excitant sexuel. Il faut dire que la boisson préparée était très épicée avec du piment, du poivre, des clous de girofle.

On raconte au XVIIe siècle que les indigènes indiens s'enduisent les zones érogènes d'une bouillie

de cacao pour que leurs baisers soient encore plus doux.

En 1624, un théologien fait paraître un écrit condamnant la consommation du chocolat dans les couvents, ce breuvage échauffant les esprits et les passions.

La grande période des courtisanes, du XVIIème au XVIIIème siècle, est propice à une forte consommation de chocolat.

Dans son *Traité des aliments* en 1702, Louis Lemery précise au sujet du chocolat: Ses propriétés stimulantes sont propres à exciter les ardeurs de Vénus.

Madame du Barry ne manquait pas, dit-on, de servir une bonne tasse de chocolat mousseux à ses amants.

Des gravures du XVIIe siècle ou estampes allemandes du XVIIIe, montrent souvent des scènes où on peut voir des couples dégustant du chocolat chaud.

Les dames de Marseille se souvinrent longtemps du bal sulfureux qu'organisa le marquis de Sade, qui eu la brillante idée de distribuer à foison des pastilles de chocolat fourrées à la cantharidine, un puissant alcaloïde congestionnant.

Madame de Pompadour, si on en croit les écrits de Mme de Hausset absorbait régulièrement des décilitres de chocolat ambré pour s'échauffer le sang, d'autant que Louis XV lui reprochait régulièrement d'être froide.

Aujourd'hui le terme d'aphrodisiaque n'est plus de mise, on parle plus volontiers, d'aliment tonique, de plaisir, de douceur, de volupté.. qui sont également des qualificatifs propres à l'amour. Alors le chocolat, complice de l'amour ? certainement...