



GQ

FRANCE

CULTURE
STYLE
OPINIONS
PLAISIRS
ENQUÊTES
SPORT

GQ
LE MAGAZINE
QUI PARLE
AUX HOMMES
SUR UN AUTRE
TON

32 - OCTOBRE 2010

3,40 €

GQMAGAZINE.FR

**MONDIAL
2010**
+ D'IMAGES
SUR GQMAGAZINE.FR



N° 32 OCTOBRE 2010

STING

3,40 €

BUSINESS

LE BANQUIER
QUI A RACHETÉ
"LE MONDE"
DIT TOUT

MODE

CHIC ITALIEN OU
CLASSE BRITISH,
BIEN CHOISIR
SON STYLE

PLAISIRS

OFFREZ-VOUS
UN TRIP SUR
MESURE À
LONDRES



JO-WILFRIED
TSONGA
JULIA ROBERTS
WOODY ALLEN...

STING

L'ENTRETIEN
EXCLUSIF

"LE SEXE, LE VIN,
BACH ET MOI"

**SPECIAL
MONDIAL
DE L'AUTO**

NOUVEAUTÉS
TENDANCES
COLLECTORS
LE MEILLEUR
DE 2011

HOMMES / FEMMES

QUI EST VRAIMENT LE BOSS (À LA MAISON)

CUISINE, MÉNAGE... LA VÉRITÉ SUR LE PARTAGE DES TÂCHES



TRISH DESEINE, REINE DU CHOCOLAT

→ Connue pour ses ouvrages (aux éditions Marabout) *Je veux du chocolat !* (2002) et *Petits plats entre amis* (2001), l'Irlandaise Trish Deseine, basée en France, est la best-selleuse des livres de cuisine. Elle a même développé une série d'émissions : *Trish's Paris Kitchen*. Heureusement, elle ne se contente pas d'écrire ou de présenter des émissions : elle cuisine, et surtout elle mange ! Cela donne à ses recettes une réalité gourmande que plus personne n'ose aborder aujourd'hui. Crème, beurre, sucre, rien ne lui fait peur tant que c'est pour cultiver le bon goût. Et à ce jeu-là, elle est experte. Pour en avoir la langue nette, il suffit de faire main basse sur sa nouvelle collection de chocolat à cuisiner mise au point pour les grands magasins londoniens Selfridges, et de mitonner les recettes de son prochain livre. Sensation cacatoée garantie.

→ **Tablettes de chocolat à cuisiner, en vente sur selfridges.com**
→ *Je veux encore du chocolat*, Marabout, 15,90€

CONFONDANT DE SIMPLICITÉ

→ Du cacao, du beurre et... un peu de confiance. Trish Deseine nous livre la recette très facile de son « fondant de Nathalie ». Non, on ne le pique pas pour savoir s'il est cuit. Par **Marie Aline Photos Arthur Delloye**

INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre
- 200 g de chocolat à cuisiner bien corsé
- 200 g de beurre demi-sel
- 5 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine (optionnelle)
- De la crème fraîche fermière

→ Préchauffez le four à 180 degrés. Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre ensemble. Vous pouvez également le faire au micro-ondes, mais veillez à ce que le beurre ne se mette pas à bouillir. Laissez refroidir et ajoutez le sucre. Cassez un œuf dans ce mélange et incorporez-le doucement à l'aide d'une cuillère en bois. Un à un, chaque œuf y passe, en toute délicatesse. Au cinquième œuf, l'émulsion va passer de l'état de soupe de chocolat à celui de véritable pâte à gâteau. Si cela vous rassure, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de farine,

mais ce n'est pas obligatoire. Transvasez le tout dans un moule à manqué préalablement beurré. Enfournez. Laissez cuire durant vingt minutes. Le gâteau est prêt lorsque la croûte est sèche mais le cœur du gâteau encore tremblotant. Pour cette recette, le coup du couteau ne marche pas car la lame ressortira forcément souillée par le chocolat. « Il faut avoir la foi quand on le sort du four », confie la madone du chocolat. C'est mi-cuit que ce gâteau est bon. Et il est encore meilleur lorsqu'il a reposé durant une nuit entière.