



Confiseries, friandises, chocolats

# Fudge chocolat caramel



**2h35**   **15 min**   **20 min**   **2h**   **209**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le fudge au chocolat

160 g **Sucre semoule**  
60 g **Lait demi-écrémé**  
20 g **Beurre**  
20 g **Chocolat noir**  
1 c. à café **Extrait de vanille**

## Ingrédients pour le caramel

30 g **Sucre semoule**  
10 g **Beurre**  
80 g **Crème liquide (fleurette)**

## Étape 1

Préparation des fudges au chocolat

- 1 Porter le sucre, le lait et l'extrait de vanille à ébullition.
- 2 Ajouter le beurre et mélanger.
- 3 Lorsque le beurre est fondu, incorporer le chocolat et homogénéiser la préparation.
- 4 Laisser cuire pendant 4 minutes sur feu moyen.
- 5 Verser la préparation dans un moule à manqué carré.
- 6 Si le moule n'est pas en silicone, le tapisser de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.
- 7 Laisser refroidir pendant 1 heure 30 avant de couper les fudges en carrés.

## Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Mettre le sucre dans une casserole, le laisser se dissoudre sur feu moyen sans y toucher.
- 2 Il ne faut surtout pas remuer la casserole, cela fait refroidir et cristalliser le sucre. Il faut alors recommencer l'opération.
- 3 Lorsque le sucre a fondu et commence à se colorer,

remuer afin d'uniformiser la cuisson.

- 4 Lorsqu'il est bien ambré, le retirer du feu et ajouter le beurre.
- 5 Le beurre doit être à température ambiante.
- 6 Remettre sur le feu, mélanger jusqu'à ce que le caramel soit lisse.
- 7 Verser la crème et laisser bouillir tout en remuant. Si de petits cristaux se forment, laisser chauffer le mélange tout en continuant de remuer jusqu'à ce qu'ils aient disparu.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 A l'aide d'une cuillère, verser le caramel sur les fudges en formant de fines lignes.
- 2 Laisser refroidir pendant 30 minutes, puis déguster.