



Confiseries, friandises, chocolats
Crotes au chocolat



3h25 **1h15** **10 min** **2h** **355**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ganache au chocolat

200 g **Chocolat noir**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Miel**

Enrobage

200 g **Chocolat noir**
40 g **Cacao en poudre**

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Mettre la crème fraîche et le miel dans une casserole.
- 2 Le miel remplace le sucre dans cette recette, il apporte de la douceur et fond plus rapidement.
- 3 Porter le miel et la crème fraîche à ébullition.
- 4 Hacher le chocolat au couteau et le disposer dans un saladier.
- 5 Le chocolat finement haché s'incorpore mieux à la crème.
- 6 Verser la crème bouillante sur le chocolat en trois fois.
- 7 Mélanger et homogénéiser à l'aide de la maryse.
- 8 Quand on réalise une ganache, il faut utiliser une maryse ou une cuillère en bois plutôt qu'un fouet. Il s'agit de ne pas incorporer d'air à la préparation afin d'obtenir une texture sans bulle et brillante.
- 9 Entreposer 2 heures au réfrigérateur le temps que la ganache prenne.

Étape 2

Enrobage des crotes au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

- 1**
- 2** Verser le cacao en poudre dans une assiette creuse.
- 3** Prélever des boules de ganache au chocolat à l'aide de deux petites cuillères.
- 4** Il est possible de prélever les boules de ganache avec les doigts, il faut à ce moment là que la ganache soit très froide car elle se réchauffe au contact des paumes de la main.
- 5** Plonger chaque boule dans le chocolat fondu puis dans le cacao en poudre.
- 6** Laisser sécher sur une assiette.

Étape 3

Dressage

- 1** Une fois l'enrobage sec, déguster.