



*Confiseries, friandises, chocolats*

## Fudge au chocolat et aux fruits secs



<b>12h45</b>	<b>15 min</b>	<b>30 min</b>	<b>12h</b>	<b>382</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

250 g **Sucre semoule**  
30 cl **Crème liquide (fleurette)**  
75 g **Sirop de glucose**  
1 **Sel**  
200 g **Chocolat noir**  
50 g **Noisette(s) entière(s)**  
50 g **Raisins secs**  
20 g **Beurre**

### Étape 1

#### Préparation du fudge

- 1 Verser le sucre, le sel, le glucose et la crème fleurette dans une grande casserole.
- 2 Positionner le thermomètre à sucre de façon à ce qu'il ne soit jamais en contact avec les parois de la casserole.
- 3 Porter à ébullition en mélangeant jusqu'à complète dissolution des ingrédients.
- 4 Pour vérifier si les ingrédients sont bien dissous, placer une goutte entre les doigts, on ne doit plus sentir de grains.
- 5 Arrêter de mélanger et laisser la température monter jusqu'à 117°C.
- 6 Retirer la casserole du feu et mélanger vigoureusement.
- 7 La température du caramel monte très lentement en début de cuisson pour s'accélérer autour de 110°C. Il faut alors le surveiller de très près. Pour cette recette, le sucre doit être cuit au boulé c'est à dire entre 117 et 120°C. S'il cuit au delà de cette température, le caramel risque de prendre une couleur plus sombre voire une saveur amère et la texture attendue ne sera pas au rendez vous. Pour atteindre 117°C, la cuisson peut durer

de 20 à 25 minutes.

## Étape 2

### Préparation du chocolat et des fruits secs

- 1 Cette étape peut se faire pendant la cuisson du caramel.
- 2 Faire griller les noisettes dans une poêle sur feu vif chaude sans matière grasse pendant 2 minutes en remuant souvent.
- 3 Laisser les noisettes refroidir.
- 4 Les frotter entre les mains pour retirer la pellicule brune se trouvant à leur surface.
- 5 Casser le chocolat en très petits morceaux à l'aide d'un grand couteau et les verser dans le saladier.
- 6 Ajouter les raisins et le beurre coupé en morceaux.
- 7 Concasser légèrement les noisettes sur une planche.

## Étape 3

### Préparation du fudge au chocolat

- 1 Verser le caramel dès la fin de sa cuisson dans le saladier.
- 2 Mélanger vigoureusement tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Doubler le plat creux d'une feuille d'aluminium.
- 4 Verser le fudge au chocolat dans le plat creux.
- 5 Lisser au maximum la surface.
- 6 Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur pendant une nuit.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Démouler la plaque de fudge au chocolat.
- 2 La découper en petits carrés réguliers de la taille d'une bouchée.