



Confiseries, friandises, chocolats

Gourmandises craquantes au chocolat et caramel



2h45 **15 min** **30 min** **2h** **416**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le caramel à la fleur de sel

200 g **Sucre semoule**
170 g **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Glucose**
50 g **Beurre**
1 **Fleur de sel**

Ingrédient pour le croquant au chocolat

300 g **Chocolat noir**
80 g **Noisette(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation du caramel à la fleur de sel

- 1 Porter le sucre, le glucose et la crème à ébullition dans une casserole.
- 2 A 112°C, ajouter le beurre en morceaux.
- 3 Continuer de cuire jusqu'à obtenir la couleur de caramel souhaitée (entre 130°C et 150°C).
- 4 Le caramel doit être ambré.
- 5 Hors du feu, ajouter la fleur de sel.
- 6 Verser dans un moule à manqué carré.
- 7 Tapiser le moule de papier sulfurisé si celui-ci n'est pas en silicone.
- 8 Laisser refroidir et préparer le chocolat.

Étape 2

Préparation du croquant au chocolat et aux éclats de noisettes

- 1 Mixer grossièrement les noisettes.
- 2 Couper le chocolat en petits morceaux, le faire fondre dans un bain marie. Le tempérer si possible.

- 3 Tempérer le chocolat noir consiste à l'amener à une température de 45°C, à le redescendre à 27°C puis à le maintenir à une température de travail de 33°C.
- 4 Verser le chocolat sur le caramel, remuer le moule pour qu'il se répande de façon homogène.
- 5 Saupoudrer immédiatement des noisettes concassées.
- 6 Laisser le chocolat prendre.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler la préparation, la couper en morceaux, puis déguster.