



Confiseries, friandises, chocolats

Hedgehog



2h20 **15 min** **5 min** **2h** **475**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour l'appareil

200 g **Chocolat noir**
100 g **Beurre**
80 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 g **Biscuit(s) sec(s)**
75 g **Amande(s) entière(s)**
50 g **Raisins secs**
5 cl **Rhum**

Ingrédients pour le montage

1 **Biscuit(s) sec(s)**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Faire fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre coupé en dés au bain-marie. Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 2 Une fois le mélange homogène, ajouter le sucre glace. Mélanger.
- 3 Retirer le saladier du bain-marie. Battre l'œuf dans un bol et le verser dans le chocolat. Mélanger à l'aide d'un fouet.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Faire tremper les raisins secs dans le rhum.
- 2 Ecraser les biscuits secs à l'aide d'un pilon.
- 3 Verser les biscuits brisés et les amandes entières dans le chocolat fondu.
- 4 Egoutter les raisins à l'aide d'un chinois et les ajouter à la préparation. Mélanger l'ensemble à l'aide d'une maryse.

Étape 3

Montage

- 1 Tapisser un moule carré de papier sulfurisé.
- 2 Verser la moitié de la préparation.
- 3 Recouvrir avec des biscuits secs entiers et verser le reste de la préparation. Bien tasser et lisser la surface avec la maryse.
- 4 Filmer au contact à l'aide de film alimentaire. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper le hedgehog en petites portions et servir sur un plat de présentation.