Confiseries, friandises, chocolats

Cromesquis au chocolat

1h35	15 min	20 min	1h	437
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les cromesquis

200 g **Chocolat noir**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
300 g **Chapelure**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
3 goutte(s) **Extrait de vanille**

Ingrédients pour la sauce

20 cl **Coulis de mangue**
5 feuille(s) **Menthe fraîche**

Ingrédient pour la friture

50 cl **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation des cromesquis au chocolat

1. Casser le chocolat en morceaux dans un saladier.
2. Faire bouillir la crème dans une casserole. Ajouter l'extrait de vanille. Verser sur le chocolat.
3. Remuer délicatement à l'aide d'une maryse jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 1 h.
5. Façonner des boulettes de chocolat avec la paume des mains. Les disposer sur une feuille de papier sulfurisé.
6. Si le boulettes de chocolat collent légèrement dans vos mains, les enrober de cacao en poudre.
7. Battre les oeufs dans une assiette creuse à l'aide d'une fourchette.
8. Verser la chapelure dans une deuxième assiette.
9. Tremper les boulettes de chocolat dans les oeufs battus. Les égoutter puis les rouler dans la chapelure. Recommencer l'opération.
10. Faire chauffer l'huile dans la friteuse. Plonger les cromesquis au chocolat.
11. Une fois que les cromesquis sont bien dorés, les

déposer dans une assiette recouverte de papier absorbant.

Étape 2

Dressage

1. Verser le coulis de mangue dans des petits gobelets ou ramequins.
2. A l'aide d'un couteau de chef, ciseler les feuilles de menthe et les disposer sur le coulis.
3. Disposer les cromesquis au chocolat à côté.
4. Servir immédiatement.