



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 les 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 croustilles au chocolat à côté.
- 4** Servir immédiatement.