



BAISER CHOCOLAT/CARAMBAR

Ingrédients pour 4 personnes :

200 grs de chocolat au lait

165 grs de crème fraîche liquide entière

4 Carambar

+ pour le décor 4 Carambar, petits coeurs en chocolat ou autre sujet...

La veille : Faire fondre sur feu très doux 4 Carambar dans la crème liquide. Casser le chocolat dans un récipient, lorsque les Carambar sont fondus, verser en 3 fois la crème presque bouillante sur le chocolat en remuant bien pour faire fondre et lisser l'ensemble. Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Préchauffer le four à 180°. Sur une plaque à pâtisserie placer un Silpat ou un papier sulfurisé, disposer 4 Carambar en les espaçant. Glisser la plaque au four pour quelques minutes, les Carambar vont fondre et former de grosses bulles. Retirer la plaque du four et attendre quelques secondes, avec les doigts, dès que vous le pouvez, détacher les Carambar fondus et façonner des tuiles à votre façon. Réserver.

Le lendemain : Former en vous aidant de deux grandes cuillères des quenelles de pâte chocolat/carambar. Poser une quenelle par assiette, garnir d'une tuile en Carambar et d'un petit coeur en chocolat percé d'une flèche ou tout autre décoration.

Remarque : Ce dessert est "très chocolat"...il n'en faut donc qu'une quenelle par assiette. Si vous voulez étoffer un peu votre dessert, vous pouvez poser cette quenelle sur un sablé breton ou sur un gros cookies grossièrement émietté. Ces quenelles peuvent aussi, à l'instar des quenelles de glace, accompagner une part de tarte aux poires... à la banane... etc.... Pour les amateurs de macarons cette préparation va également servir de garniture pour des macarons carambar par exemple.....

Blog : maptitcuisine.canalblog.com