

Clusters amandes et chocolat



(Pour 6)

*1 moule de 6 muffins normaux
1/2 tasse d'amandes en bâtons (~ 85 g)
8 caramel mous de type Werthers, coupes en 4
1 tasse de pépites de chocolat noir (~150 g)
1 tasse de pépites de chocolat blanc (~ 150 g)
6 cs de crème liquide, partagées*

Préchauffez le four à 175°C.

Répartissez les amandes au fond des empruntes à muffins (graissées ou non selon qu'elles sont ou non en silicone). Posez 5 morceaux de caramel dans chaque empreinte. Faites cuire environ 6 minutes jusqu'à ce que les caramels soient fondus. N'attendez pas qu'ils commencent à trop buller car ils vont caraméliser et brûler. Entreposez le moule 5 minutes au réfrigérateur.

Démoulez les clusters.

Préparez deux bains-marie. L'un pour faire fondre le chocolat noir dans un saladier avec 3 cs de crème liquide. L'autre pour faire fondre le chocolat blanc avec 2 cs de crème liquide.

Une fois le chocolat fondu. Trempez les clusters dans le chocolat noir ou le chocolat blanc et enrobez-les bien en les tournant à l'aide d'une fourchette. Déposez-les ensuite sur une feuille de papier sulfurisé et faites prendre au moins 30 minutes au réfrigérateur.

Source : Giada de Laurentiis sur Foodnetwork

http://www.foodnetwork.com/food/recipes/recipe/0,1977,FOOD_9936_37106,00.html