

Barres croustillantes caramel, praliné & chocolat

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 65g de crêpes dentelles
- 125g de chocolat noir (le Caraïbes de Valrhona pour moi)
- 100g de praliné
- 235g de sucre
- 150g de crème liquide
- 70g de beurre salé
- 1 pincée de fleur de sel
- 300g de chocolat au lait à 46% de cacao (le Bahibé de Valrhona pour moi)

Préparation

1. Une petite gourmandise toute simple et sans four aujourd'hui !
2. Une base de croustillant crêpes dentelles (gavottes pour ma part), praliné et chocolat noir et une couche de caramel beurre salé recouvertes d'une couverture en chocolat au lait, bref un joli programme ! Vous pouvez bien sûr adapter la recette en utilisant uniquement du chocolat noir ou uniquement du chocolat au lait selon vos goûts, mais si vous prenez du chocolat au lait je vous conseille d'en prendre un avec un pourcentage assez haut en cacao pour ne pas avoir un résultat trop sucré.
3. A part ça, pas de difficulté particulière dans cette recette, il faut seulement un peu de patience pour laisser les différentes couches cristalliser avant de vous régaler !
4. Mélangez bien, puis étalez le croustillant dans un cadre d'environ 20cm de côté en le tassant bien.
5. Placez au réfrigérateur le temps de préparer le caramel.
6. Préparez un caramel à sel avec le sucre.
7. En parallèle, faites chauffer la crème liquide.
8. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, déglacez-le petit à petit avec la crème chaude, en remuant bien avec un fouet et en faisant attention aux projections.
9. Quand le caramel est bien homogène, ajoutez le beurre coupé en petits cubes et la fleur de sel.
10. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes (environ une dizaine), jusqu'à ce que le caramel épaississe un peu et ait une bonne texture.
11. Pour vérifier la texture, trempez une cuillère dans le caramel et placez-la au congélateur.
12. Au bout de quelques minutes, vous aurez la texture du caramel une fois refroidi.
13. Quand le caramel est prêt, laissez-le refroidir et débuller, puis versez-le sur le croustillant.
14. Lissez la surface, et placez à nouveau au frais pour que le caramel cristallise.
15. Quand le caramel a durci, découpez des barres et placez-les au congélateur, elles seront plus simples à recouvrir de chocolat bien froides.
16. Faites fondre doucement les 2/3 du chocolat au bain-marie, sans dépasser 35°C.
17. Ensuite, ajoutez le reste de chocolat haché et remuez jusqu'à avoir un chocolat fondu et fluide.
18. Trempez les barres dans le chocolat, secouez-les un peu pour enlever le surplus de chocolat, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé.
19. Si vous voulez les décorer, comme moi par exemple avec des perles croustillantes, faites-le rapidement avant que le chocolat ne cristallise.
20. Laissez durcir, puis régalez-vous !

21. Si vous souhaitez les garder quelques jours, conservez-les au réfrigérateur et sortez-les quelques minutes avant la dégustation.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com