

Têtes de choco au caramel



Voilà longtemps que je n'avais pas fait de têtes de choco et pourtant cette version au caramel me tentait (ou me trottait dans la tête) depuis un petit moment mais j'attendais comme toujours le bon moment (lequel, on ne sait pas hein lol). Donc pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle version des têtes de choco, des têtes de choco au caramel ! Pour cette nouvelle recette je n'ai pas fait de meringue italienne, j'ai voulu tester avec de la meringue suisse et pour tout vous dire j'ai préféré, la texture se rapproche plus de celles qu'on peut trouver...sur les marchés ou autres. J'ai pris comme toujours du chocolat au lait que vous pouvez remplacer par du chocolat noir si vous préférez et j'ai ajouté du pralin pour avoir un peu de croquant, ce qui était vraiment très bon avec le caramel. Au final, des têtes de choco encore une fois super gourmandes, irrésistibles !

Pour 8 têtes de choco au caramel

Ingrédients:

Pour les coques:

300g de chocolat au lait

50g de pralin

Pour la meringue suisse au caramel:

100g de blancs d'œufs

100g de sucre

100g de sirop caramel Monin®

Préparation:

Préparez les coques:

Faites fondre le chocolat au lait cassé en morceaux au four à micro-ondes et lissez avec une spatule. A l'aide d'un pinceau de cuisine chemisez les moules à cannelés d'une fine couche de chocolat fondu. Entrez au congélateur pour 15 à 20min.

Mélangez le reste de chocolat fondu avec le pralin puis recommencez une seconde fois l'opération de façon à avoir une couche de chocolat ni trop épaisse ni trop fine. Remettez au congélateur le temps de préparer la meringue suisse (il doit vous rester du chocolat fondu pour fermer).

Préparez la meringue suisse au caramel:

Portez à ébullition de l'eau dans une casserole pour réaliser un bain-marie.

Dans un bol résistant à la chaleur, mettez les blancs d'œufs. Commencez à battre les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur puis placez le bol sur la casserole d'eau chaude.

Quand les blancs commencent à bien se former, ajoutez doucement le sucre toujours en fouettant. Continuez de fouetter encore environ 2-3min, jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme et brillante.

Ajoutez alors le sirop de caramel et fouettez encore. Retirez le bol de la casserole et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue ait tiédi.

Sortez le moule à cannelés du congélateur. Remplissez une poche à douille de la meringue et remplissez les coques. Avec le reste de chocolat au lait fondu fermez les coques en lissant bien la surface. Entreposez au frais environ 1 à 2H. Démoulez-les délicatement.

Les têtes de choco se conservent au réfrigérateur ou au congélateur.