Bouchées au caramel au beurre salé

Je commence la semaine tout en gourmandise en vous proposant de délicieuses bouchées au caramel au beurre salé, c'est enfaite des truffes au chocolat au caramel beurre salé avec un enrobage craquant de chocolat et le tout recouvert de cacao. De délicieuses bouchées fondantes, crémeuses, savoureuses, croquantes, ultra gourmandes !

Pour environ 30 à 40 bouchées

Ingrédients:

125g de chocolat au lait, finement haché

125g de chocolat noir, finement haché

50g de sucre

12,5cl de crème liquide entière

50g de sucre de canne

25g de beurre doux

1c. à café d'extrait de vanille

1 grosse pincée de fleur de sel

Pour l'enrobage:

200g de chocolat noir, haché

100g de cacao

Préparation:

Tapissez un moule carré d'environ 18cm de côté de papier cuisson.

Mettez le chocolat au lait et le chocolat noir hachés dans un saladier moyen et réservez-les.

Mettez le sucre dans une petite casserole avec 2 à 3c. à café d'eau. Faites dissoudre le sucre à feu doux, sans remuer. Portez le sirop à ébullition et laissez-le frémir jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Cela sera très rapide en raison des petites quantités.

Hors du feu, ajoutez le crème liquide, le sucre de canne, le beurre et la vanille. Si jamais le caramel a durci, faites-le fondre à feu doux. Remuez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène, puis portez à ébullition.

Versez cette crème au caramel sur les chocolats hachés, ajoutez la fleur de sel, remuez brièvement, puis laissez fondre 2 à 3min. Fouettez la ganache jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse, puis versez-la dans le moule et lissez-la avec une spatule. Laissez-la refroidir, puis couvrez-la et mettez-la au frais au moins 3H pour la faire prendre.

Préparez m'enrobage:

Mettez le chocolat noir dans un saladier résistant à la chaleur et faites-le fondre au bain-marie. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit lisse, puis retirez-le du feu et laissez-le tiédir un peu.

Mettez le cacao dans une grande assiette.

Démoulez la ganache, ôtez le papier cuisson et, à l'aide d'un couteau de cuisine tiédi, détaillez-la en petites bouchées rectangulaires.

Déposez deux ou trois de ces bouchées à la fois dans le chocolat fondu et retournez-les pour les enrober sur toutes les faces.

Récupérez-les avec une fourchette à tremper ou de table, que vous tapoterez légèrement contre le saladier pour éliminer l'excédent de chocolat. Roulez les bouchées aussitôt dans le cacao pour bien les enrober et laissez prendre 4 à 5min. Eliminez l'excédent de cacao.

Dégustez ces bouchées ou conservez-les dans une boîte hermétique. Les bouchées se gardent environ 1 semaine au frais.