

Croustillants au miel et au malt



Pour aujourd'hui c'est une irrésistible gourmandise à croquer que je vous propose ! De délicieux croustillants au miel et au malt. C'est une recette tirée du livre Douceurs et confiseries d'Annie Rigg, un livre vraiment magnifique et remplie de pleins de bonnes choses ! Ces croustillants sont recouverts de chocolat au lait comme dans la recette initiale, mais vous n'êtes pas obligé, vous pouvez le remplacer par du chocolat noir ou du chocolat blanc ou les laisser sans chocolat comme j'ai pu le faire pour certains. Ces croustillants sont super gourmands, on sent bien le goût de miel et avec l'Ovomaltine® c'est juste diiivin !

Pour une grande quantité

Ingrédients:

Huile de tournesol

2c. café de bicarbonate de soude

350g de sucre

75g de golden syrup

75g de miel liquide

1c. à café de vinaigre de vin blanc

1 pincée de sel

1c. à soupe d'Ovomaltine®

200g de chocolat au lait

Préparation:

Graissez un moule carré avec un peu d'huile de tournesol et tapissez-en le fond et les rebords de papier sulfurisé. Remplissez à moitié votre évier d'eau froide. Tamisez le bicarbonate de soude au-dessus d'un petit bol et préparez un fouet ainsi qu'une Maryse pour les avoir à porter de main.

Dans une casserole à fond épais de 2L, réunissez le sucre, le golden syrup, le miel, le vinaigre, le sel et 7,5cl d'eau. Faites chauffer à feu assez doux, en remuant de temps en temps. Une fois le sucre complètement dissous, mettez un thermomètre à sucre et portez à ébullition.

Laissez cuire à feu constant jusqu'à ce que la préparation atteigne 140°C. Ajoutez l'Ovomaltine®, fouettez pour l'incorporer et laissez cuire jusqu'à atteindre 149°C.

A partir de là, vous devez agir vite. Retirez la casserole du feu et plongez le fond dans l'évier d'eau froide pendant 5 à 7sec, afin d'arrêter la cuisson du caramel. Mettez le bicarbonate de soude dans la casserole et incorporez-le en fouettant 5sec. Le caramel va mousser très fortement.

En travaillant toujours rapidement, versez uniformément la préparation dans le moule en vous aidant d'une Maryse, mais sans l'étaler de façon à garder une préparation bien aérée, gage de croustillant. Laissez durcir et refroidir durant quelques heures.

Mettez le chocolat au lait haché dans un saladier et faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes environ 1min en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat au lait soit lisse et laissez tiédir légèrement.

Démoulez le croustillant, ôtez le papier cuisson et cassez-les en plus ou moins gros morceaux. Jetez-en quelques-uns dans le chocolat au lait fondu pour les enrober, puis récupérez-les à l'aide d'une fourchette que vous tapoterez contre le saladier pour retirer l'excédent.

Déposez les croustillant sur du papier sulfurisé et répétez l'opération avec d'autres morceaux. Laissez le chocolat durcir avant de déguster.