

Bambis au caramel et au chocolat au lait



Pour la dernière recette de la semaine je vous propose d'irrésistibles caramels avec des morceaux d'amandes enrobés de chocolat au lait, c'est tout simplement trop trop gourmand ! Les caramels ont légèrement un goût de miel et ça se marie à merveille avec le chocolat au lait. Croquant à souhait, gourmand, ces caramels plairont énormément !

Pour environ 20 caramels

Ingrédients:

200g de chocolat au lait

90g de beurre demi-sel

15g d'amandes émondées et concassées en petits morceaux

140g de sucre

30g de miel liquide

Préparation:

Dans une casserole, mélangez le sucre avec le miel, le beurre et 2cl d'eau. Portez à ébullition et faites cuire jusqu'à obtenir un caramel roux clair: le thermomètre doit afficher 148°C.

Ajoutez les amandes et mélangez rapidement, puis versez sans attendre sur un tapis de silicone posé dans un plat carré.

Laissez tiédir votre caramel quelques instants puis, à l'aide d'un grand couteau, quadrillez-le: vous le couperez à la main une fois sec. Si des fils se forment ou si les marquants s'estompent, vous avez peut-être légèrement surcuit le caramel. Laissez-le alors durcir au congélateur une quinzaine de minutes, puis cassez-le à la main en gros éclats.

Faites fondre le chocolat au lait coupé en morceaux au bain-marie, puis plongez les morceaux de caramel dans le chocolat tiédi et égouttez-les sur une grille. Laissez durcir 1H à température ambiante avant de déguster.