

Caramels mous au chocolat



Je commence le week-end avec des confiseries que j'ai réalisé pour l'anniversaire de ma mère qui était jeudi ! Ma mère étant gourmande (comme toute la famille !) et aimant les caramels ainsi que le chocolat, je lui ai réalisé des caramels mous au chocolat, qu'elle a vraiment adoooooouré ! Elle les a trouvé super bon, et je peux vous dire qu'ils n'ont pas fait long feu, surtout que mon père a mis son nez dedans aussi !

Pour environ 20 caramels mous

Ingrédients:

2c. à soupe de lait

10g de beurre doux

75g de crème liquide

50g de chocolat noir

30g de miel

75g de sucre de canne

1c. à soupe d'huile neutre

Préparation:

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, huilez soigneusement un découpoir à caramel ou, à défaut, une plaque carré ou rectangulaire en aluminium ou en Inox (j'ai pris un Tupperware et c'était très bien !), munie de bords de 2cm de hauteur environ.

Râpez grossièrement le chocolat dans bol et réservez.

Dans une casserole à fond épais ou un poêlon, faites fondre le sucre et le lait à feu vif. Lorsque le sucre est complètement dissous, remuez à l'aide d'une spatule, puis ajoutez le chocolat râpé, le miel et le crème, sans cesser de remuer. Faites cuire jusqu'au stade du "petit boulé", entre 115 et 117°C (vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre): un peu de sirop versé dans un bol d'eau froide forme une boule molle très malléable. Ajoutez le beurre et mélangez rapidement.

Versez la pâte dans le découpoir, ou le Tupperware, appuyez fortement le grillage et laissez refroidir complètement avant de détacher les caramels. Si vous ne possédez pas de découpoir, utilisez un petit couteau pointu pour découper les caramels refroidis.

Conservez-les dans une boîte hermétique ou/et au frais.