

Chocolat au lait fourré chocogavotte



Voilà ! Les vacances sont finies...mais ce n'est pas pour autant que j'arrête les recettes plus que gourmande ! C'est pour cela que pour commencer la semaine je vous propose de bons petits chocolats que j'ai créé (oui le nom bizarre vient aussi de moi ^^), même si ce n'est plus la période de Noël cette recette peut être très appréciée en petit cadeau comme ça ou encore pour commencer à réfléchir pour la St-Valentin ! Enfin bref ces petits chocolats sont gourmands tout plein et tellement irrésistibles !

Pour 16 petits chocolats

Ingrédients:

Pour la couverture:

100g de chocolat au lait

Pour la ganache au chocolat au lait aux crêpes dentelle:

100g de chocolat au lait

5cl de crème liquide entière

6 crêpes dentelle (gavotte®)

Préparation:

Préparez la ganache au chocolat au lait aux crêpes dentelle:

Portez à ébullition la crème liquide. Pendant ce temps hachez en petit morceaux le chocolat et mettez-le dans un petit saladier.

Une fois la crème liquide est bien chaude, versez le tout sur le chocolat, avec une spatule mélangez jusqu'à ce que le mélange soit complètement homogène et bien lisse.

Mettez au réfrigérateur pour 3H.

Préparez les chocolats:

Hachez le chocolat lait de couverture en petit morceaux et mettez-le dans un saladier.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. A l'aide d'un thermomètre de cuisine montez-le à 45-50°C, retirez le saladier du bain-marie mélangez avec une cuillère en bois et versez le contenu dans un autre saladier froid, mélangez de nouveau et faites baisser la température à 26-28°C. Remettez sur le bain-marie et montez la température à 29-30°C.

A l'aide d'une petite cuillère et d'un pinceau à cuisine, recouvrez les empreintes d'un moule à chocolat, ne mettez pas la totalité du chocolat fondu, car il faudra fermer les chocolats. Laissez le chocolat se figer à température ambiante.

Une fois pris, à l'aide d'une cuillère à soupe mélangez brièvement la ganache au chocolat au lait et fouettez-la ensuite au batteur électrique. Ajoutez les crêpes dentelle écrasées et mélangez avec une spatule.

Mettez une cuillère à café de ganache dans chaque empreinte en chocolat. Fermez les chocolats avec le reste de chocolat au lait fondu.

Laissez prendre à température ambiante.

Démoulez délicatement. Les chocolats se gardent au frais et sec.