

Têtes de choco (au chocolat au lait)



Depuis le temps que je voulais faire moi-même des têtes de choco, j'en ai profité d'être en vacances pour en réaliser ! Pour ma part, je n'ai pas mis de gaufrette je les ai juste fermé du chocolat. J'ai pris du chocolat au lait mais vous pouvez très bien le remplacer par du chocolat noir ou encore du chocolat blanc. Pour décorer, c'est simple: du chocolat blanc fondu à mettre un peu n'importe comment dans les moules ! J'ai adoré les faire et chez moi NOUS avons adoré les manger ! C'est très simple, plutôt rapide à faire et c'est vraiment trooop gourmand ! Croquant à l'extérieur et mousseux à l'intérieur, c'est juste irrésistible !

Pour environ 8 têtes de choco

Ingrédients:

Pour les coques:

250g de chocolat au lait

4 carrés de chocolat blanc

Pour la meringue italienne:

100g de blancs d'œufs

180g de sucre

50g d'eau

Préparation:

Préparez les coques:

Faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes environ 40sec en veillant à qu'il ne brûle pas.

A l'aide d'une cuillère à café répartissez le chocolat blanc fondu dans un moule à cannelés en silicone en faisant des sortes de marbrures. Mettez au congélateur pour environ 15-20min de façon à ce que le chocolat blanc se fige.

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie. A l'aide d'un pinceau de cuisine chemisez les moules à cannelés de chocolat fondu en veillant à ce que la couche de chocolat ne soit ni trop épaisse ni trop fine.

Retournez le moule à cannelés pour que l'excédent de chocolat retombe puis remettez au congélateur pour environ 30min, jusqu'à ce que le chocolat se soit figé (il doit vous rester du chocolat au lait pour fermer).

Préparez la meringue italienne:

Versez le sucre dans une petite casserole avec l'eau et faites chauffer sur feu vif jusqu'à ce que vous obteniez un sirop de 110°C.

Pendant ce temps, montez doucement les blancs en neige. Quand le sirop à atteint 110°C et que les blancs sont assez fermes, versez le sirop en mince filet et de façon régulière sur les blancs toujours en les battant au batteur électrique dont vous avez augmenté la vitesse.

Continuez de fouetter encore environ 2-3min, jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme et brillante.

Sortez le moule à cannelés du congélateur. Remplissez une poche à douille de la meringue et remplissez les coques. Avec le reste de chocolat au lait fondu fermez les coques en lissant bien la surface. Entreposez au frais environ 1 à 2H.

Démoulez délicatement et servez ou réservez au frais.