

Chocolat à casser – chocolat fait maison aux amandes caramélisées



Le chocolat est à la fête! Que ce soit comme cadeau ou pour se faire plaisir: personne ne peut résister à ce délice chocolaté hivernal aux croquantes amandes caramélisées!.

Si vous avez déjà fait des amandes caramélisées vous-même, vous savez à quel point elles peuvent être dangereuses! Il faut en effet beaucoup de discipline pour ne pas en manger à tout bout de champs. De toute façon, nous avons encore besoin de ces amandes qui vont être intégrées à notre chocolat. Joliment emballés, les morceaux de chocolat font aussi bonne figure sous le sapin de Noël, comme cadeau pour tous les gourmands et gourmandes!

Lors de la préparation de cette recette, le chocolat est idéalement tempéré. Ainsi, il redeviendra ferme à température ambiante, ne se couvrira pas d'une couche mate et craquera à merveille lorsqu'on le brisera. Le tempérer demande toutefois un peu plus d'effort et on aura besoin d'un thermomètre de cuisine. Ceux qui n'ont pas trop de temps, peuvent le faire fondre simplement comme ça (voir astuce no 2). Si le chocolat se recouvre d'une couche blanche, cela ne joue aucun rôle au niveau du goût et peut être facilement dissimulé avec les amandes grillées.

Pour une tablette d'environ 25 x 15 cm

Si le moule utilisé est plus grand ou plus petit, l'épaisseur du chocolat change en conséquence.

- 50 g d'amandes non salées
- 50 g de sucre cristallisé
- ¼ cc de cannelle
- 2 cs d'eau
- 200 g de chocolat au lait, finement haché
- 100 g de chocolat noir, finement haché

1. Portez à ébullition les amandes, le sucre, la cannelle et l'eau dans une casserole sans remuer. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et que le sucre soit sec.
2. Augmentez à nouveau légèrement la température et chauffez le mélange jusqu'à ce que le sucre fonde à nouveau et enrobe les amandes.
3. Déposez les amandes caramélisées sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et laissez refroidir complètement.
Astuce no 1: [vous trouvez ici un tutoriel vidéo pour les amandes grillées.](#)
4. Hachez grossièrement les amandes et recouvrez une forme rectangulaire d'un film alimentaire.

5. Faites fondre les deux tiers du chocolat haché au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 40 à 45 degrés.
6. Retirez la casserole du feu, placez-la sur un rebord de fenêtre frais, ajoutez le tiers restant du chocolat et remuez vigoureusement jusqu'à ce que le chocolat ait refroidi à 27 degrés.
7. Remettez la casserole sur la plaque et chauffez à nouveau le chocolat à 31 à 32 degrés.
8. Versez le chocolat dans le moule et saupoudrez d'amandes hachées.
9. Laissez refroidir le chocolat jusqu'à ce qu'il soit complètement ferme avant de le briser en morceaux.

Temps de préparation: environ 1 heure

Ceux qui désirent éviter le processus de tempérage peuvent faire fondre le chocolat au bain-marie en une seule fois et le verser directement dans le moule. Le chocolat doit ensuite être mis au réfrigérateur pour qu'il devienne ferme.