



Barres chocolat praliné

La recette de Laurent Deregnacourt, chef Guy Demarle

Niveau de difficulté : moyen

Temps de réalisation : 40 minutes

Recette pour 12 barres

Ingrédient

Pour l'enrobage

- 400 g de pistoles de chocolat noir
- 10 g de riz soufflé
- 4 g de poudre de beurre de cacao

Pour la crème praliné

- 170 g de lait
- 15 g de fécule de maïs
- 100 g de beurre pommade
- 70 g de praliné amandes noisettes
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de sucre
- 1 c. à c. d'extrait liquide de vanille

Pour le montage

- 100 g de pistoles de chocolat noir
- 15 gaufrettes chocolat/noisette

Ustensile

- 1 moule Quattro Flexipan® Origine Guy Demarle (Réf. FP2035)

Préparation de l'enrobage

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie à 45°C. Faites baisser la température à 35°C en mélangeant avec une spatule et incorporez le la poudre de beurre de cacao. Mélangez afin de faire baisser à 30°C.
2. Placez votre moule sur une plaque perforée. Nappez les empreintes de chocolat à l'aide du pinceau et mettez-les au réfrigérateur quelques minutes afin de figer le chocolat.

Préparation de la crème praliné

1. Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre et l'extrait de vanille.
2. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre restant et versez un peu de lait chaud dessus pour délayer l'ensemble. Ajoutez la poudre à crème.
3. Reversez le tout dans la casserole contenant le reste de lait et faites cuire 2 minutes à partir de l'ébullition. Ajoutez le praliné et lissez le tout au batteur.
4. Fouettez ensuite la crème en ajoutant le beurre pommade.

Montage

1. Répartissez la crème dans les empreintes à l'aide d'une poche à douilles. Coupez 3 gaufrettes en 4. Recouvrez la crème avec 1 gaufrette entière, plus 1/4 de gaufrette. Chauffez le chocolat réservé à 30°C et recouvrez-en les gaufrettes.
2. Réservez 1 nuit dans un endroit tempéré. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie et tempérez-le. A l'aide d'un cornet, versez-le en zigzag sur les barres chocolat praliné démoulées.