



## Toi + Moi. Cœurs individuels ganache chocolat praliné.

MurielMA



La pâte sucrée caramélisée.

Pour 4 cœurs individuels.

Le sucre caramélisé.

30 g de sucre de canne blond

25 g eau

25 g sirop de miel d'acacia ou de glucose

1 gousse de vanille bleue ou 5 g d'extrait de vanille liquide

260 g farine T55

15 g sucre glace

20 g de sucre caramélisé

60 g sucre semoule

1 g fleur de sel

20 g pâte d'amande ou de poudre d'amande

100 g Beurre

35 g œufs entiers

Versez les 20 g de sucre dans une casserole sur feu doux et faites un caramel blond. Versez-le sur un silpat et laissez cristalliser. Mixez rapidement et pas trop fin, pesez 20 g et réservez.

Dans un bol, mélangez l'eau avec le miel, la vanille et réservez.

Dans un robot, muni de la feuille, ou à la main, mélangez la farine, le sucre glace, les 20 g de sucre caramélisé, les 60 g de sucre semoule, la fleur de sel, la pâte d'amande, le beurre et fouettez, ajoutez l'œuf entier, le miel mélangé à l'eau vanillée, pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étalez entre deux feuilles de silpat ou de papier sulfurisé sur 3 millimètres d'épaisseur. Réservez trois au frais au mieux une nuit.

Allumer le four à 160 °C.

Détaillez 8 cœurs dans la pâte à l'aide d'un gabarit.

Faites de petits biscuits ou des cœurs entiers avec les chutes.

Personnellement j'ai congelé ma pâte pour faciliter mon travail.

Enfournez 15 à 17 minutes selon le four. Laissez refroidir.

La ganache pralinée au chocolat au lait.

300 g de chocolat au lait Ghana de Barry

100 g de crème entière fluide

60 g de praliné ou QS d'arôme praliné

Déposez le chocolat dans un cul-de-poule.

Dans une casserole, faites chauffer la crème et le praliné, puis versez-la en trois fois sur le chocolat en émulsionnant bien à chaque fois. Réservez une nuit au frais.

Caramel crémeux.

100 g de sucre en poudre

10 g de beurre

80 g de crème fluide entière

Faites un caramel à sec en versant le sucre dans une poêle, secouez-la, mais ne pas mélanger avec une cuillère .

En parallèle, chauffez aux au micro-ondes la crème fluide par tranche de 2 fois 30 secondes. Lorsque le caramel a pris une couleur ambrée, hors du feu incorporez le beurre, fouettez, puis la crème brûlante.

Portez-le à 108 °C, sur feu doux en touillant. La préparation s'épaissit et devient crémeuse, il faut quasiment cinq minutes. Laissez tiédir et débarrassez dans une petite poche avec une douille ronde. Réservez au frais une heure.

Le dressage.

QS de nougatine Zodio

Débarrassez la ganache dans une poche avec une douille à petits fours ø 9 mm12 dents et pochez les deux fonds de tarte, puis pochez de caramel crémeux. Parsemez de nougatine.

Posez le second biscuit dessus et renouvelez l'opération.

Décorez selon votre goût.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)