



Coques de chocolat, caramel au beurre salé de Christophe Felder

Voici un des mini-desserts de notre repas du réveillon de Noël : des coques en chocolat au caramel beurre salé. C'est une recette tirée du magnifique livre de Christophe Felder : **Pâtisserie l'ultime référence** dont je vous ai déjà parlé ici ([clic](#)). Cette recette me faisait envie depuis très longtemps déjà. J'ai utilisé des mini-moules à muffins en silicone mais si vous n'en avez pas, Christophe Felder utilise des plaques d'alvéoles à œufs en plastique.



INGREDIENTS : 8-10 coques

Les coques

200 g de chocolat noir à 55% de cacao

Le caramel au beurre salé

100 g de sucre semoule

1 càs de miel liquide

5 càs de crème liquide

80 g de beurre

2 pincées de fleur de sel

Finition

Chocolat noir à 60 ou 70% de cacao

PREPARATION:

Le caramel au beurre salé:

Verser le sucre dans une casserole à fond épais et le faire fondre sur feu moyen en agitant pour bien répartir le sucre

Incorporer ensuite le miel et laisser cuire

Lorsque le caramel atteint une belle couleur acajou, ajouter la crème liquide en plusieurs fois

Incorporer ensuite la crème et mélanger avec une spatule en bois

Laisser bouillir sur feu moyen pendant 2 minutes de manière à ce que le caramel atteigne la consistance souhaitée



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Madevise : Vite, beau et bon !*



Retirer du feu et ajouter le beurre pour stopper la cuisson
Mélanger afin de bien incorporer le beurre, puis ajouter la fleur de sel
Verser le caramel dans un récipient et laisser refroidir.

Les coques au chocolat :

Préparer le chocolat de manière à obtenir du chocolat tempéré comme expliqué ici ([clic](#))

Avec un pinceau, badigeonner de chocolat tempéré l'intérieur des parois des moules. Laisser figer puis appliquer une 2ème couche de chocolat.
Laisser durcir au réfrigérateur 10 minutes puis 30 minutes au congélateur
Sortir les moules et démouler délicatement les coques.

Finition :

Travailler légèrement le caramel avant de garnir les coques

A l'aide d'un petit couteau économe, gratter la tablette de chocolat au dessus des coques de manière à réaliser de petits copeaux.