



Chocolat aux noisettes et à la fleur de sel

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine L'Angélique

PRÉPARATION : 45 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 3 HEURES

INGRÉDIENTS

La préparation du chocolat demande de la précision. Deux outils sont de mise : une balance et un thermomètre.

- 65 g (1/2 tasse) de noisettes
- 60 g de beurre de cacao
- 30 g de cacao
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) d'essence d'amande
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de fleur de sel
- 160 g de sirop d'érable

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (250 °F). Huiler et recouvrir le fond et les côtés d'un moule à pain de 10 cm x 20 cm (8 po x 10 po) d'un papier parchemin (l'huile aide à bien faire adhérer le papier au moule).
2. Étendre les noisettes sur une plaque puis les faire rôtir au four sur la grille centrale pendant 30 minutes. Retirer du four et laisser tiédir pendant 5 à 10 minutes puis retirer la peau brune recouvrant les noisettes. Les étaler sur le fond du moule à pain.
3. Lorsque les noisettes sont prêtes, faire fondre le beurre de cacao au bain-marie.
4. Pendant ce temps, porter à ébullition le sirop d'érable jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 122 °C (252 °F).
5. Lorsque le beurre de cacao est fondu, retirer le bain-marie du feu. Ajouter le cacao, l'essence de vanille, l'essence d'amande et la fleur de sel et brasser doucement à l'aide d'un fouet.
6. Verser le mélange de beurre de cacao dans le récipient du robot culinaire, ajouter le sirop d'érable et brasser jusqu'à ce que l'huile soit bien amalgamée au mélange.
7. Verser le chocolat dans le moule (sur les noisettes) et l'étendre uniformément à l'aide d'une spatule.
8. Laisser figer au réfrigérateur avant de tout simplement.... savourer !



Créez votre propre chocolat au goût unique et renversant grâce aux noisettes et au sirop d'érable!

CONSEIL PRATIQUE

La peau brune qui recouvre les noisettes a un petit goût légèrement amer. C'est pour éviter cette amertume que nous proposons de les rôtir pour permettre de retirer ensuite facilement la peau brune.