***\*\*\* DÉLICE CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ \*\*\****

*Niveau de difficulté : Moyen*

*Temps de cuisson : 10 minutes*

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de repos : 0*

***Ingrédients pour 6/8 personnes :***

*Pour le fond :*

*200 g de Biscuits au Chocolat (Voir conseil)*

*75 g de Beurre + 10 g pour le moule*

*Pour la garniture :*

*200 g de Chocolat noir pâtissier*

*75 g de Cerneaux de Noix*

*3 Œufs*

*100 g de Beurre*

*150 g de Sucre*

*50 g de Farine*

*6 g de Levure chimique*

*Pour le glaçage :*

*50 g de Beurre ½ Sel*

*40 Cl de Crème liquide entière*

*150 g de Sucre*

*1 cuillère à café de Fleur de sel*

*200 g de Fruits secs (Voir conseil)*

***Matériel :***

*1 Mixer électrique*

*1 Moule à manqué de 26 cm de diamètre (Voir conseil)*

*Papier sulfurisé*

***Préparation :***

*Cassez les biscuits en morceaux et réduisez-les en poudre grossière à l’aide du mixer électrique.*

*Faites fondre le beurre au micro-onde puis ajoutez le aux gâteaux mixés.*

*Beurrez le fond et les bords de votre moule et tapissez en le fond avec du papier sulfurisé.*

*Garnissez tout le fond du moule avec la préparation de biscuits en tassant bien.*

*Réservez.*

*Préchauffez votre four à 180°.*

*Mixez grossièrement les noix.*

*Cassez le chocolat et disposez le dans un saladier avec le beurre également en morceaux, faites fondre au micro-onde.*

*Dans un autre saladier fouettez les œufs avec le sucre.*

*Ajoutez le chocolat fondu, la farine, la levure et les noix, mélangez et versez sur le fond de pâte.*

*Enfournez pendant 20 minutes.*

*Pendant ce temps préparez le caramel :*

*Dans un saladier versez la crème fraiche, ajoutez le beurre et faites-le chauffer au micro-onde.*

*Dans une casserole à bord haut (Voir conseil), réalisez un caramel avec le sucre et 1 cuillère à soupe d’eau.*

*Stoppez la cuisson lorsqu’il est bien ambré mais pas trop foncé non plus ce qui le rendrait amer.*

*Hors du feu, incorporez la moitié de la crème chauffée en prenant garde aux projections.*

*Ajoutez le reste de crème ainsi que la fleur de sel, remettez la casserole sur feu doux et remuez pour bien lisser.*

*Divisez le caramel au beurre salé en 2 parties.*

*Plongez les fruits secs dans la première partie et versez l’autre moitié dans une saucière.*

*Réservez en attendant de servir.*

*Au moment de servir nappez le gâteau avec le caramel contenant les fruits secs et servez accompagné avec le caramel que vous avez réservé en saucière.*

***Conseil :***

*Vous pouvez choisir les biscuits au chocolat que vous souhaitez, j’ai opté pour des Cookies tout chocolat et ça marche bien. Vous pouvez utiliser également des palets Bretons au chocolat.*

*Si vous en possédez un, préférez un moule à fond amovible beaucoup plus pratique pour le démoulage.*

*Pour les fruits secs du caramel, faites un mélange suivant vos gouts, vos envies ou ce que vous possédez dans vos placards.*

*J’ai fait un mélange de Noisettes entières, de Noix de Pécan, de Noix, d’Amandes entières et effilées. Mais on peut y mettre des Pignons de Pins, des noix de Macadamia, des pistaches, des copeaux de Noix de Coco ou des Noix de Cajou.*

*Quand je dis suivant ce que vous avez dans vos placards, sachez que pour conserver plus longtemps et sans qu’ils rancissent vos fruits secs il est important de les garder dans une boite hermétique au réfrigérateur.*

*Petit truc : Pour ne pas avoir a acheter des paquets entiers de fruits secs, certains supermarchés les vendent en vrac et vous pouvez ainsi prendre juste le poids qui vous est utile.*

*Le fait de chauffer la crème avant l’incorporation au caramel minimise les projections et permet surtout un meilleur mélange entre les deux.*

*Choisissez une casserole à bord haut car lorsque vous allez verser la crème sur le caramel chaud le mélange va monter. Soyez vigilant et reculez-vous afin d’éviter les projections. Mélangez aussitôt.*

*Pour l’incorporation des fruits secs j’ai essayé deux options, à vous de déterminer celle qui pourra vous convenir :*

*1/ J’incorpore à l’avance mes fruits secs qui ainsi ramollissent dans le caramel et permette une mâche plus facile.*

*2/ J’incorpore les fruits secs au dernier moment, ils restent ainsi bien croquants.*

*Nappez le gâteau au dernier moment autrement le caramel va imbiber le biscuit et vous n’aurez plus de décor hormis les fruits secs sur le dessus.*

***Côté forme ?***

*Bon……pour se donner bonne conscience on va dire que le* ***chocolat*** *étant bien pourvu* ***en magnésium c’est un excellent antidépresseur****.*

*Encore que des scientifiques viennent d’établir que le CACAO avait un pourvoir amincissant mais on parle de « Cacao » pas d’une tablette entière de chocolat.*

*En bref pour déculpabiliser dites-vous à chaque cuillère qu’en plus d’être délicieux c’est bon pour le moral.*

*Mais pour en savoir quand même un peu plus, consulter la recette des* ***TRUFFES AU CHOCOLAT*** *qui sont sur le site.*