

## Le Carachoc

### Ingrédients pour 6 personnes:

6 sablés bretons

#### Croustillant chocolat:

20 g de chocolat noir  
60 g de praliné amande  
40 g de corn-flakes écrasés

#### Caramel d'orange:

75 g de sucre semoule  
20 g de beurre doux  
1 pincée de cannelle  
1 pincée de vanille en poudre  
30 g de jus d'orange

#### Ganache:

200 g de chocolat au lait  
75 g de caramel d'orange  
35 g de lait  
35 g de crème liquide

#### Décor:

Noisettes hachées  
chantilly

#### Sauce chocolat:

50 g de chocolat noir  
75 g de lait

### Réalisation:

#### Le caramel d'orange:

Dans une casserole mettre le sucre à caraméliser, sans eau en remuant tout doucement. Lorsque le caramel est brun, déglacer avec le beurre puis le jus d'orange, bien mélanger et laisser bouillir.

Ajouter la vanille et la cannelle.

#### Ganache:

Faire tièdir, la crème et le lait.

Dans un saladier mettre le chocolat à fondre au bain marie, puis ajouter le caramel d'orange encore chaud. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Ajouter la crème et le lait. Remuer pour que la masse soit bien brillante. Disposer le mélange dans des moules en silicone demi sphères, et laisser refroidir.

Une fois le mélange refroidit, mettre le moule au congélateur 1/2 heure environ afin de faciliter le démoulage.

#### Croustillant:

Mettre à fondre le chocolat noir au bain marie, puis ajouter le praliné et les corn-flakes. Bien mélanger.

Etaler le croustillant entre deux feuilles de cuisson assez fin et détailler des cercles de diamètre identique à celui des sablés.

Réserver au frigo.

#### Sauce chocolat:

Chauffer le lait et ajouter le chocolat noir, bien remuer jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

#### **Montage:**

Dresser le sablé breton, déposer un cercle de croustillant puis une demie sphère de ganache ( la ganache n'aura pas le temps d'être congelée), décorer avec des noisettes hachées et de la chantilly.

Parsemer d'un filet de sauce chocolat.

Quel régal.....

Source: magazine Chefs et saveurs