Fudges aux noix de pécan ultra rapide

Bonjour,

Aujourd’hui je vous propose une petite douceur gourmande pour bien commencer le weekend !

Des fudges ! J’ai trouvé cette recette dans mon magazine mine d’or US !

Des recettes de fudges, j’en ai trouvé pas mal et j’en ai testé pas mal, mais je n’étais pas totalement satisfaite du résultat.

Et voilà que je tombe sur **“The recette“ (enfin il y en a 2)**. Celle d’aujourd’hui est simple, extra rapide et ultra facile, croyez moi. Mais oh ! Combien exquise !

Un chocolat fort en cacao mélangé à la douceur et l’onctuosité du lait concentré sucré, nous donnes une petite douceur extra fondante et pour apporter le petit côté croquant, des noix de pécans torréfiées ! Hummmmm !

Un moment de bonheur régressif à déguster en famille ou entre amis !

**Pour 24 petit Fudges**

340 g de pépites de chocolat ou tablettes de chocolat à 60% de cacao (70% pour moi)

160 ml de lait concentré sucré

1 c.à.s d’eau froide

1c.àthé d’extrait de vanille liquide

125 g de noix de pécan grossièrement hachées

Commencez par torréfier les noix de pécan. Réservez.

Dans un saladier allant au four micro-onde, mettez les pépites de chocolat (ou si vous utilisez une tablette de chocolat, hachez-la), le lait concentré sucré et la cuillère d’eau froide.

Placez dans le four à micro-onde, sans couvrir le saladier et faite tournez 1 minute à pleine puissance.

Sortez le saladier, mélangez rapidement à la l’aide d’une spatule, puis remettez le saladier dans le four micro-onde et faite tournez de nouveau 1 minute à pleine puissance.

Sortir le saladier puis mélangez 30 secondes. Attendre 30 secondes puis mélangez de nouveau 30 seconds sans cessez, jusqu’à ce que le mélange soit bien lisse et brillant (1,5 à 2,5 minutes environ).

Ajoutez la vanille et les noix de pécan torréfiées.

Mélangez bien puis versez la préparation dans un petit moule carré en silicone ou si vous utilisez un autre moule, tapissez le de papier sulfurisé.

Mettre au réfrigérateur 30 à 40 minutes. C’est ce qu’il y a de plus long ! L’attente !

Coupez des petits carrés et dégustez !!

Vous pouvez les conserver 1 semaine dans une boite métallique hermétique à température ambiante.

A bientôt pour une nouvelle balade gourmande