



Magnum chocolat noir & caramel



Ingrédients :

- ✧ 200 g de crème liquide entière
- ✧ 30 g de lait concentré non sucré
- ✧ 250 g de caramel beurre salé
- ✧ 300 g de chocolat noir

★ Pour un accord parfait, choisissez un rouge de Provence souple aux notes de fruits rouges croquants et d'épices douces : sa fraîcheur caresse le chocolat noir sans le dominer, tandis que ses tanins soyeux se fondent dans la douceur du caramel pour offrir une dégustation élégante, toute en rondeur et en finesse.

- Montez la crème liquide bien froide en chantilly ferme.
- Incorporez le lait concentré sucré délicatement à vitesse lente.
- Ajoutez le caramel progressivement en mélangeant jusqu'à obtenir une préparation homogène et onctueuse.
- Versez dans des empreintes magnum en lissant la surface.
- Insérez les bâtonnets.
- Placez au congélateur minimum 4 heures, idéalement une nuit.
- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie doucement.
- Démoulez les magnums bien congelés.
- Plongez-les dans le chocolat fondu pour les enrober entièrement.
- Laissez égoutter l'excédent pour une coque fine et croquante.
- Déposez sur support et replacez au congélateur quelques minutes pour figer.
- Conservez dans une boîte hermétique jusqu'à dégustation.

