

Concours chocolat : Recette n°9 : Cake pop's chocolat noisette

Voici la 9ème recette de mon concours chocolaté pour gagner des **tablettes Côte d'Or** ! Il faut vraiment que j'accélère le rythme de mes publications car j'ai bientôt terminé de réaliser toutes vos recettes !

Voici donc aujourd'hui une recette de **sucettes au chocolat**, des "**cakes pop's**" au **chocolat et à la noisette**. Cette recette très originale m'a été envoyée par Miss Chocolat du blog [Chocolat à tous les étages](#) que j'adore ! (Mais attention, il n'y a aucun favoritisme dans ce concours, je tiens à vous le préciser!).

Ces **sucettes** sont en fait recouvertes d'un **enrobage au chocolat**, mais à l'intérieur se trouve un **gâteau au chocolat mixé**, dont les miettes ont été mélangées avec une **crème au chocolat**... Alors vous allez me dire, c'est quand même très chocolat tout ça !! Eh bien, pas tant que ça finalement. Par contre, je m'excuse auprès de toi, Miss Chocolat, car je n'ai pas réussi à faire aussi bien que toi, mais je me suis bien régalée quand même.

Enfin, sachez que vous pouvez sans problème utiliser de la crème épaisse à la place de la mascarpone... (petit conseil que Miss Chocolat m'avait donné, je me permets donc de le partager avec vous). Voilà, vous savez tout ! Alors à vos sucettes !



Préparation : 1 heure

Cuisson : 35 min

Repos et réfrigération : 3 heures

Ingrédients pour une trentaine de sucettes :

Pour le gâteau choco noisette :

100 g de chocolat noir (du Lindt 70% pour ma part)

50 g de mascarpone (1 grosse cuillère à soupe)

4 œufs

100 g de sucre en poudre

40 g de poudre de noisette

100 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Pour la crème au chocolat :

100 g de chocolat noir
50 g de beurre
2 cuillères à soupe de mascarpone (environ 100 g)

Pour l'enrobage au chocolat :

200 g de chocolat noir



Préparation :

Commencez par préparer le gâteau au chocolat / noisette :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat, puis ajoutez la mascarpone. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une fourchette.
2. Versez le mélange dans un saladier. Ajoutez ensuite le sucre en poudre, les œufs entiers, la poudre de noisettes, la farine avec la levure chimique et une pincée de sel.
3. Mélangez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Versez la pâte dans un moule à gâteau, préalablement beurré s'il n'est pas en silicone, et faites le cuire au four pendant environ 20 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
4. Démoulez délicatement le gâteau et laissez-le reposer une heure à température ambiante.

Pendant que le gâteau au chocolat refroidit, préparez la crème, au chocolat bien sûr...

1. Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat noir et le beurre coupé en morceaux.
2. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'un chocolat lisse, puis ajoutez la mascarpone et fouettez

quelques instants.

3. Réservez la crème au chocolat.

Une fois le gâteau au chocolat refroidi, préparez les "balls" :

1. Dans votre blender ou avec un mixeur, mixez le gâteau au chocolat.

2. Dans un saladier, mélangez ces miettes avec la crème au chocolat. La texture est humide, et **elle doit bien s'amalgamer**.

3. Formez avec vos mains des boulettes de la taille d'une grosse noix, puis déposez-les sur une plaque ou sur une assiette pour les mettre au réfrigérateur pendant une bonne heure (n'hésitez pas à les laisser plus longtemps si les boulettes sont encore fragiles).

Préparez enfin l'enrobage au chocolat :

1. Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat noir et trempez généreusement les boules dedans. Pour ma part, j'ai mis les boules sur des pics en bois avant de les tremper dans le chocolat, mais je ne sais pas si j'ai bien fait...

2. Trempez ensuite rapidement les boules chocolatées dans des vermicelles de chocolat, des petites billes de sucre coloré, du sucre pétillant, de la noix de coco râpé, du pralin et tout ce qui vous inspire.

3. Déposez ensuite les billes chocolatées sur une assiette ou sur une plaque et laissez-les durcir. Pour ma part, je les ai mises au réfrigérateur.

Mon verdict : Cette recette n'est pas très facile à réaliser et plutôt longue (notamment à cause des temps de repos et de réfrigération). Je pense que d'un point de vue technique, la recette est encore trop complexe pour mon petit niveau en cuisine. J'ai surtout galéré au moment de plonger les boules dans le chocolat fondu, car mon chocolat était probablement un peu trop chaud, et mes boulettes de cake pas suffisamment refroidies. J'aurais dû les laisser plus longtemps au réfrigérateur car elles ont eu tendance à se désintégrer quand je les ai trempées dans le chocolat, c'était plutôt périlleux !

Par contre, je ne vais bien évidemment pas pénaliser ma consœur blogueuse parce que je ne suis pas douée ! Alors, pour tout vous dire au niveau goût, c'était très sympathique. Ces cakes pop's sont bien chocolatées, et je vous conseille vraiment de les tremper dans plein de choses différentes pour avoir des saveurs différentes à chaque fois.

Pour ma part, j'ai adoré celles trempées dans la noix de coco râpé, et moi et mes invités avons bien rigolé avec celles au sucre pétillant... Ça nous a rappelé notre enfance !! En tout cas, je ne connaissais pas les cake pop's, et je trouve que, si vous avez la technique, c'est un dessert à picorer très original et qui peut vraiment "claquer" !^^