

Petites araignées chocolatés



QUANTITÉ

6 araignées



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

2 heures



CUISSON

8 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LES ARAIGNÉES

- 50g de chocolat noir pâtissier
- 50g de chocolat praliné pâtissier
- 30ml de lait d'avoine
- 20g de beurre
- 1 pincée de sel
- du cacao en poudre non sucré
- un rouleau de réglisse
- de la pâte d'amande

POUR LA TERRE

- 100g de farine
- 80g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de cacao
- 1 petite cuillère à café de fleur de sel



PRÉPARATION DES ARAIGNÉES

Au bain-marie, faites fondre les deux chocolats avec le beurre et le lait d'avoine.

Hors du feu, ajoutez le sel et mélangez bien.

Versez la préparation dans un bol et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures pour que la ganache durcisse.

PRÉPARATION DE LA TERRE

Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier, mélangez le beurre coupé en cubes avec la farine, le sucre, le cacao et le sel à la main, jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Versez le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four pendant 8 minutes à 18°C.

Laissez refroidir hors du four.

MONTAGE DES ARAIGNÉES

Versez du cacao dans le fond d'un bol.

Avec vos mains, formez des boules de ganache et roulez-les dans le cacao.

Découpez des morceaux de réglisse et plantez-les dans les araignées afin de former ses pattes.

Faites des petites boules de pâte d'amande et placez-les aux niveaux des yeux.