



3 FUDGES



Version Christophe Michalak pour 6 personnes : 45g de sirop d'érable, 460g de vergeoise, 25g de farine, 5g de levure chimique, 115g de beurre demi-sel, 215g de lait concentré non sucré, fruits secs torréfiés.

Dans une grande casserole mélanger tous les ingrédients. Faire cuire à feu moyen et en remuant jusqu'à 112°, température à vérifier au thermosonde. Verser dans le moule de votre choix, puis remuer pour refroidir et rendre le fudge sableux. Réserver au réfrigérateur. Découper des tranches ou des bouchées à l'aide d'un couteau et déguster à température ambiante avec des noix ou des noisettes et amandes torréfiées. Ce fudge se conserve dans une boîte hermétique pendant 3 semaines.

Version Nigella pour environ 32 morceaux de fudge : 175g de chocolat noir à 70%, 200g de lait concentré sucré, 15g de beurre, 1 pincée de sel, 75g de fruits secs grossièrement concassés amandes, noisettes, pistaches.

Faire fondre à feu doux dans une casserole à fond épais ou au bain-marie si vous préférez le chocolat, le lait, le beurre et le sel, ajouter les fruits secs concassés préalablement torréfiés 10 min au four à 150°, bien mélanger le tout. Verser dans une cadre de 14cm x 14cm beurré et posé sur une feuille de papier cuisson, lisser la surface. Laisser refroidir et durcir au réfrigérateur. Retirer le cadre, découper en dés et réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

Version la Popotte de Manue : 250g de sucre en poudre, 25g de beurre doux, 85g de lait concentré non sucré, 60g de crème fleurette entière, 1 pincée de fleur de sel, les graines d'une gousse de vanille, 40g de chocolat noir, 50g de fruits secs légèrement torréfiés 10 min au four à 150°.

Graisser un cadre de 14cm x 14cm ou utiliser un moule en silicone. Dans une grande casserole à fond épais, à feu moyen et en remuant sans cesse, porter à 115° le sucre, le lait concentré et la crème fraîche. Incorporer ensuite hors du feu le beurre et les graines de la gousse de vanille. Remuer pour que la préparation épaississe et refroidisse légèrement avant d'y ajouter les fruits secs torréfiés et le chocolat haché si nécessaire. Mélanger à nouveau et verser dans le moule choisi, lisser à la spatule coudée et réserver quelques heures au réfrigérateur. Découper en dés et déguster ces friandises avec le café. Elles se conservent une semaine dans une boîte hermétique.

