



Tresse feuilletée au chocolat noir

Oublions un peu notre balance et offrons-nous un moment de plaisir.

Ingrédients de la recette :

- 400 g environ de [pâte feuilletée nature](#) ou [au chocolat](#)
- [250 g de chocolat noir](#)
- 10 g de beurre de cacao
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace

Pour 8 personnes

Le feuilletage rapide vous apportera plaisir et réconciliation avec cette pâte. Elle se conservera mieux au congélateur qu'au réfrigérateur.

La pâte feuilletée classique est simple à réaliser mais doit respecter chaque étape.

Pourquoi ne pas vous lancer dans **une pâte feuilletée inversé!** Dans **la version classique du feuilletage**, le beurre est mis dans la pâte. Pour le feuilletage inversé, le beurre se retrouve à la place de la pâte. **Le blog culinaire** vous explique la technique de a à z.

Dans cette recette, je vous propose un feuilletage très particulier. Le feuilletage inversé au chocolat est très délicat. Je vous proposerais dans quelques temps une utilisation toute aussi particulière avec cette pâte feuilletée chocolat.

La confection de la recette :

Étaler votre **pâte feuilletée** sur 5 millimètres d'épaisseur tout en réalisant un rectangle d'environ 40 x 30 cm. Parer les bords pour avoir un rectangle aux angles droits. Déposer votre pâte sur une plaque de pâtisserie et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Pendant ce temps, fondre [le chocolat](#) noir avec **le beurre de cacao** au bain marie ou au four micro-ondes. Attention en utilisant le four micro-ondes, il est préférable de ne pas le mettre trop fort et de **réaliser des petites séquences** d'utilisation. Cela évitera de brûler le chocolat. Sortir votre pâte feuilletée au bout des 15 minutes. Étaler à la cuillère ou à la spatule le chocolat noir fondu sur toute [la pâte feuilletée](#). Rouler votre pâte dans le sens de la largeur. Voir la vidéo pour plus de compréhension sur la procédure pour rouler votre pâte feuilletée avec le chocolat noir. **Déposer votre rouleau sur la plaque** à pâtisserie et laisser au réfrigérateur pendant 20 minutes. Allumer votre four à 200 °C. Après ce laps de temps, sortir votre rouleau, le déposer sur votre plan de travail et couper à l'aide d'un grand couteau de cuisine dans le sens de la longueur votre rouleau de pâte. Réaliser votre tresse en prenant soin de ne pas trop écraser votre pâte. **Garder toujours la partie coupée sur le dessus de la tresse.** À nouveau, je vous conseille de revoir la vidéo. Une fois avoir réalisé votre tresse, former en couronne et souder les deux extrémités avec un bout de pâte feuilletée, collé au jaune d'œuf ou à l'eau froide. Disposer dans un cercle inox de 20 cm de diamètre. **Saupoudrer de grain de sucre** et de sucre glace. Cuire dans le four chaud pendant environ 40 minutes à 50 minutes. Ôter le cercle au bout de **30 minutes de cuisson**. Laisser refroidir complètement avant dégustation. Laissez-moi un commentaire sur votre réalisation en dessous de la **vidéo sur YouTube**.