



Triangles feuilletés tout chocolat

Les **triangles feuilletés** tout chocolat sont une véritable **tentation** pour les amateurs de douceurs gourmandes. Chaque bouchée dévoile un contraste exquis entre le **croustillant** du feuilletage doré et la richesse intense du chocolat noir fondant. La légèreté des couches de **pâte**, qui s'effritent délicatement sous les dents, laisse place à un cœur généreux de chocolat, créant une explosion de saveurs irrésistibles. Ces **petits trésors** triangulaires allient **finesse** et gourmandise, parfaits pour une pause **sucrée** ou pour sublimer une table de desserts. Leur forme élégante, simple mais raffinée, rappelle que les plaisirs les plus grands résident souvent dans la simplicité. Une vraie gourmandise à savourer avec un café ou juste par pure envie de **chocolat**.

Ingrédients de la recette :

- [400g de pâte feuilletée chocolat](#)
- [250g de chocolat noir 64% de cacao](#)
- 250g de crème liquide entière chaude
- 110g de crème liquide entière froide.
- [Sucre glace](#)

Pour 8-10 personnes



Recette de www.vision-plaisir.fr

La confection de la recette :

Pour cette recette **tout en chocolat**, il faut d'abord réaliser une **pâte feuilletée au chocolat**. J'avoue que ce n'est pas la pâte feuilletée la plus facile à préparer, mais avec de la volonté et de la dextérité, le monde culinaire est à la portée de tous. La laisser reposer deux jours dans le réfrigérateur.

Réalisez votre **ganache au chocolat** la veille de la finition. Pour ce faire, chauffez 250 g de crème liquide. Pendant que la crème chauffe, concassez du chocolat noir ou utilisez des pistoles de chocolat contenant entre **50 % et 65 % de cacao**. Dès l'ébullition de la crème liquide, versez-la sur le chocolat noir et mélangez délicatement. Une fois que le chocolat est complètement fondu, ajoutez la deuxième partie de crème liquide. Mélangez bien et réservez au réfrigérateur pendant **24 heures**.

Après avoir réalisé votre pâte feuilletée au chocolat, de préférence **deux jours** avant, il faut l'étaler à une épaisseur d'environ **5 à 8** millimètres. Téléchargez le [modèle sur mon site](#) et créez un gabarit en carton assez ferme. Coupez vos triangles à l'aide d'une **lame de cutter**. Pour bien réussir vos pièces feuilletées et qu'elles se développent bien pendant la cuisson, il faut effectuer une coupe nette sans **écraser la pâte**, ce qui provoquerait une cuisson non uniforme et déformerait vos sujets en pâte.

Après avoir **taillé vos triangles**, disposez-les sur une plaque en prenant soin de les retourner. Laissez-les reposer pendant **1 heure** au réfrigérateur. En effet, cela permet d'optimiser le développement pendant la cuisson.

Avant de préparer vos triangles pour la cuisson, **préchauffez votre four** à 200 °C. **Sortez vos triangles** et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé de préférence. Réalisez une dorure avec un jaune d'œuf et une cuillère à soupe de crème liquide. **Dorez** vos triangles de pâte feuilletée et réalisez des **stries** pour un aspect décoratif à l'aide de votre cutter. Disposez sur les quatre coins des plots en acier d'une hauteur d'environ **5 cm**, comme des moules ou cercles de pâtisserie en inox.

Enfournez vos triangles dans le four chaud. Baissez la température à 180 °C après 10 minutes de cuisson. Surtout, n'ouvrez pas votre four pendant la cuisson. Laissez cuire pendant **20 à 30 minutes**, cela dépend de votre four et de sa puissance réelle. Vous pouvez vérifier vos feuilletés en ouvrant la porte en fin de cuisson.

Après la cuisson, laissez-les refroidir complètement à l'air libre. Pendant ce temps, nous allons monter la ganache au chocolat. Mettez votre ganache dans la cuve du batteur et fouettez à la **vitesse maximale** jusqu'à obtenir une crème montée et légère. **Votre ganache** doit devenir comme une crème chantilly. Attention de ne pas trop la monter, sinon elle risque de trancher. Une ganache montée ou une **chantilly trop montée tranche**, et le beurre dans la crème devient apparent, rendant votre préparation granuleuse.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Une fois vos feuilletés refroidis et votre ganache montée prête, coupez vos triangles feuilletés au chocolat en deux dans le sens **horizontal**. Mettez votre ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et remplissez vos feuilletés de cette **magnifique** ganache. Disposez le couvercle de feuilletage dessus et saupoudrez de sucre glace ou même de cacao si vous voulez un dessert **100 % chocolat**.

Serez-vous prêts à patienter jusqu'au dessert ? Je vous souhaite de passer un grand moment de **gourmandise**.

