

### Poule en chocolat maison



**Ingrédients** (pour une cocotte de 13 cm de long sur 11 cm de haut, la cocotte une fois finie pèse 80g) :  
120 g + 60 g de chocolat de couverture, QS chocolat blanc pour le décor

Il faut un peu de matériel : moule (on les trouve dans les magasins pour professionnels, parfois accessibles à tout public), thermo-sonde, pinceau, racloir, réglettes, papier siliconé ou sulfurisé et du chocolat, de couverture, bien sûr. Tout le matériel doit être parfaitement propre et sec.

Pour avoir un résultat satisfaisant, il est impératif de **tempérer son chocolat**. Les professionnels ont des tempéreuses mais il est possible d'obtenir de très bons résultats à la maison en respectant certaines règles. Le **tempérage** est l'étape indispensable pour pouvoir travailler le chocolat. Il permet d'obtenir un chocolat uniforme, brillant et sans marbrure. Il évite d'obtenir une texture granuleuse et un aspect blanchâtre. Le chocolat est composé d'une multitude de molécules toutes séparées les unes des autres. Grâce au tempérage elles vont se rassembler à partir de 32°C et permettre une cristallisation sans blanchiment, la phase de cristallisation débute à 32° C et se poursuit jusqu'à 29°C. On utilisera ici la méthode 2/3 1/3, c'est-à-dire qu'on fait fondre 2/3 de chocolat et on ajoute le 1/3 restant pour faire tomber la température. Tous les paquets de chocolat de couverture comportent au dos du paquet la courbe de température à respecter (qui varie selon les « crus » et selon qu'il s'agisse de chocolat noir, lait, blanc).

Faire fondre un peu de chocolat blanc et avec un pinceau, faire les yeux, la crête, le plumage..



Verser 120 g de pastilles de chocolat dans un cul-de-poule placé sur un bain-marie. Faire fondre la totalité du chocolat. La température ne doit en aucun cas dépasser les 55°C.



Dès que le chocolat est fondu, ajouter, hors du feu, 60 g de pastilles de chocolat et remuer doucement pour faire fondre les pastilles.



Abaisser la température du chocolat jusqu'à obtenir 31°/32°C pour le chocolat noir (30°/31°C pour le chocolat au lait, 28°/29° C pour le chocolat blanc).



Avec un pinceau, passer rapidement une première couche fine de chocolat sur toute la surface, cela permet d'éviter les bulles d'air.



Ensuite remplir le moule avec le chocolat fondu.



Faire en sorte que le chocolat fondu se dépose partout sur le moule et vider le trop plein de chocolat dans la deuxième partie du moule. Racler ce qui dépasse. Poser le moule à l'envers sur deux réglettes afin que le trop plein de chocolat s'égoutte.



Racler à nouveau si besoin la surface du moule à la jonction des deux parties. Les accoler et les maintenir avec les petites pinces (livrées avec le moule).



Mettre au froid une dizaine de minutes puis laisser dans une pièce froide.



Puis démouler.

