

Bouchées de chocolat noir à la ganache au citron vert

Les ingrédients pour une trentaine de bouchées

400 g de chocolat blanc de qualité

10 cl de crème liquide

Le jus et le zeste d'un citron vert (j'ai mis 1,5 citron)

Pour l'enrobage

150 g environ de chocolat noir de qualité

Faire fondre le chocolat blanc haché au couteau au bain-marie et réserver. Râper finement le zeste du citron vert et presser le jus.

Dans une casserole porter la crème à ébullition.

Quand le chocolat blanc est fondu, ajouter le zeste du citron puis la crème chaude en plusieurs fois. Bien mélanger et incorporer le jus de citron vert.

Quand la ganache est bien lisse tapisser un moule de film alimentaire et y verser la ganache.

Laisser prendre la ganache au frigo 1 heure minimum. Je dirai plutôt 2-3 heures mais il est vrai que j'avais mis un peu plus de citron (1,5 citron) par goût.

Quand la ganache est prise découper des rectangles. C'est à ce moment que j'ai fait à mon idée.

Rouler ces rectangles dans vos mains pour faire des boules. Remettre ces boules au frigo une petite heure avant de les enrober de chocolat noir.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et y passer les boules de ganache pour les enrober complètement, déposer les bouchées sur une silpat ou un moule antiadhésif et mettre au frais jusqu'à ce que le chocolat durcisse.

Quand les bouchées sont prises les mettre dans des petites caissettes en papier et il ne reste plus qu'à les déguster ;-).

Conserver ces bouchées dans une boîte hermétique au frigo.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>