CHOCOLATS AU CASSIS

INGRÉDIENTS

Pour 6 portion(s)

Chocolat couverture noire	**750 g**
Crème fleurette	**250 g**

PRÉPARATION

1. Ganache à la Crème de Cassis de Dijon Briottet :
2. Hacher 250 g de chocolat.
3. Bouillir la crème puis la verser en deux fois sur le chocolat.
4. Bien émulsionner au fouet. Verser la Crème de Cassis, bien mélanger.
5. Verser cette ganache dans un cadre de 1.5 cm de haut.
6. Laisser prendre la ganache puis détailler des petits pavés de 3 cm de long sur 1.5 cm de large.
7. Enrobage
8. Hacher les 500 g de chocolat restant, le fondre jusqu'à 55°C puis le refroidir jusqu'à 27°C puis le remonter à 32°C.
9. Tremper les petits pavés de ganache à l'aide d'une fourchette à tremper.
10. Laisser figer à température ambiante.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.