

Le pruneau cyrano, à mon idée



Shopping : pour environ 70 bouchées

- 100 g de chocolat noir (55%) + 110g de chocolat au lait (35%)
- 14 cl de crème liquide entière
- 15 g de cointreau (ou grand marnier, rhum...)
- 15 g de beurre salé
- 1 pincée de fleur de sel
- 500 g de pruneaux
- 400g de chocolat noir (55%)

Si possible, prenez du chocolat de couverture

In process :

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou dans votre four à micro-ondes, sans le faire brûler.
- Mélangez la crème liquide et le sel et faites frémir.
- Versez la crème bouillante sur le chocolat fondu en trois fois en remuant bien à chaque ajout.
- Recouvrez d'un film étirable.
- Laissez durcir à température ambiante.
- Pocher à l'intérieur des pruneaux dénoyautés.
- Faire fondre les 400g de chocolat, et plongez les pruneaux dedans.
- Laissez cristalliser légèrement, puis mettre les pruneaux dans un plat contenant du sucre glace pour les enrober.
- A conserver de préférence à une température fraîche (10/15°) mais pas au frigo.

Remarque : j'avais tempéré le chocolat, dans ce cas-là, la coque sera plus solide, mais le sucre glace accrochera moins !

Vous pouvez le tempérer puis ajouter un petit peu d'huile, ce qui devrait le rendre aussi moins craquant. Selon votre goût !