

Bouchées au chocolat cœur de lemon curd

Pour 10 bouchées environ

80g de chocolat de couverture à 76%de cacao

2 cuil à soupe de lemon curd

1 thermosonde

une plaque silicone à empreintes (en fait je ne sais pas trop comment appeler ça!!)

Tempérez le chocolat noir: Faites fondre les deux tiers du chocolat dans un cul de poule au bain mari tout en remuant avec une spatule, surveillez la température avec une thermosonde et quand elle atteint 55°C, retirez le cul de poule du bain marie, incorporez le restant du chocolat puis posez le cul de poule sur un saladier rempli d'eau froide et de glaçons. Quand la température est redescendue à 27°C, remettez le cul de poule sur le bain mari chaud, jusqu'à ce qu'il arrive à 33°C.

Versez le chocolat fondu dans les empreintes jusqu'à ce qu'elles soient remplies, attendez 20 à 30 secondes et retournez votre plaque au dessus du cul de poule pour supprimez l'excédent de chocolat, (laissez-le sur le bain mari chaud pour qu'il reste à température). Passez une spatule bien à plat sur la plaque à empreintes pour égaliser les bords et éviter les coulures, puis retournez-la sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et laissez durcir (ainsi le chocolat restera bien sur les parois des empreintes et ne tombera pas au fond).

Quand les coques ont bien durcies, garnissez-les de lemon curd (là j'ai utilisé une poche à douille avec une douille à garnir les chou comme une aiguille, très très pratique!!) sans les remplir tout à fait, puis recouvrez avec l'excédant de chocolat fondu. Un petit coup de spatule bien à plat pour égalisez et laissez durcir, au bout de 30 minutes vos bouchées sont prêtes à être démoulées et dégustées avec un petit thé ou café selon vos envies.