

Bouchées chocolat-framboise

Pour 15 petites bouchées (ou 8 plus grosses)

120g de chocolat de couverture à 76%de cacao

Ganache

60g de chocolat noir à 64%de cacao

60g de framboises

Des petits moules en silicone

1 thermosonde

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 moules jusqu'à ce qu'ils soient remplis, attendez 20 à 30 secondes et retournez-les 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 les moules pour égaliser les bords et éviter les coulures, puis retournez-les 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).

En attendant préparez la ganache: Dans une casserole faites cuire les framboises jusqu'à ce qu'elles forment une purée, ajoutez le chocolat coupé en morceau et laissez-le fondre tout en remuant. Laissez refroidir un peu avant d'en garnir vos coques

Quand les coques ont bien durcies, garnissez-les avec la ganache, 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 30 minutes au frigo avant de les démouler.