

Bouchées au chocolat et fruits de la passion

Pour 15 petites bouchées

120g de chocolat de couverture au lait

Ganache

40g de chocolat au lait

25g de chocolat noir

30g de jus de fruits de la passion

Des petits moules en silicone

1 thermomètre de cuisson

Préparez la ganache: Versez le jus de fruits de la passion dans une casserole, ajoutez les chocolats en morceaux et faites chauffer en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et la ganache bien homogène. Filmez au contact et laissez refroidir le temps de faire le reste.

Tempérez le chocolat de couverture: Faites le chauffer au bain marie jusqu'à 50°C, puis laissez redescendre la température à 27°C pour enfin la faire remonter à 32°C (pour plus de précisions voir l'article sur le tempérage [ici](#)).

Une fois arrivé a 32°C versez le chocolat dans les moules en silicones en les remplissant à ras bord, attendez 5 minutes avant de retourner les moules pour vider l'excédent de chocolat, laissez poser les moules à l'envers sur une feuille de papier sulfurisé pendant une dizaine de minutes, puis retournez les moules et placez-les au frigo pendant 30 minutes pour que le chocolat durcisse.

Pochez la ganache dans les coques en chocolat, recouvrez avec le restant de chocolat de couverture et retour au frigo le temps qu'il durcisse.

Démoulez les bouchées au chocolat, retirez ce qui déborde et voila.