

# **Bouchées sakura**

## **Pour 10 à 15 bouchées selon la taille des moules**

*1 cuil à café de thé sakura*

*100 de chocolat noir*

*15g de beurre*

*80ml de crème légère*

*200g de chocolat de couverture noir*

Dans une casserole portez la crème à frémissement et faites-y infuser le thé pendant 30 minutes. Une fois ce temps d'infusion passé, filtrez la crème en pressant les feuilles de thé pour en récupérer le maximum puis mesurez-la et complétez avec de la crème nature pour revenir à la dose initiale de 80ml.

Faites réchauffer la crème et incorporez le chocolat en morceaux pour le faire fondre. Une fois que le chocolat a fondu et que la ganache est homogène incorporez le beurre et mélangez pour le faire fondre. Au besoin passez la ganache au mixer à bras pour la lisser.

Versez la ganache dans des moules à chocolat ou dans un cadre de 15cm sur 15 préalablement chemisé avec du film alimentaire.

Laissez prendre la ganache au frigo pendant 1 nuit.

Le lendemain: placez les moules au congélateur pendant 1 heure.

Si vous avez choisi la deuxième solution avec le cadre, décidez la ganache, coupez la en carrés de 1.5cm de côté environs, placez-les sur une feuille de papier sulfurisé et placez les au congélateur pendant 1 heure.

Préparez l'enrobage des bouchées: pour cela tempérez le chocolat c'est à dire faites le chauffer au bain mari jusqu'à 50-55°C puis laissez refroidir jusqu'à 27°C et réchauffez à 30-33°C (toutes les explications [ici en vidéo](#)).

Plongez les bouchées dans le chocolat tempéré et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé le temps que le chocolat durcisse.

