

Bouchées chocolat-citron vert

Pour 20 bouchées

125ml de crème liquide

125g de chocolat noir à 60% de cacao

1 citron vert

200g de chocolat de couverture noir à 70% de cacao

Râpez le zeste du citron vert puis pressez-le pour en extraire le jus.

Dans une casserole portez la crème à frémissement puis incorporez le chocolat en morceaux pour le faire fondre. Une fois que le chocolat a fondu et que la ganache est homogène incorporez le jus et le zeste du citron vert.

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, décadrez la ganache, coupez la en carrés de 1.5cm de côté environ, 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.