



Pour 24 bonbons

- 6 feuilles de gélatine
- 50 ml d'eau
- 75 ml de sirop au choix (grenadine, citron, menthes..)
- quelques gouttes de colorant alimentaire (facultatif)

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide, puis les égouttez en pressant bien avec les mains.

Faites chauffer l'eau 40 secondes au micro ondes, à 600W.

Ajoutez la gélatine, mélangez et laissez reposer 2 minutes.

Ajoutez le sirop, mélangez encore et répartissez dans les moules puis placez 3 heures minimum au frigo avant de démouler.

Pour 24 chocolats

- 150 g de chocolat noir en petits morceaux
- 30 g de végétaline
- 50 g de garniture coupés en 24 petits morceaux, au choix : pâte d'amande, orange confite, cerise confite, spéculoos concassés, nougat, fruits secs (pistache, noisette, noix, amande), grains de riz soufflé, brisures de marron glacé, raisins secs macérés dans du rhum...
- ou 20 ml de sucre glace mélangé à 10 ml sirop de menthe (il faut obtenir une consistance crémeuse)

Faites fondre le chocolat et la végétaline dans le Pichet Micro 1 l2 min à 360 watts.

Laissez reposer 1 mn.

Mélangez à l'aide de la Spatule silicone fine, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu (si il ne l'est pas complètement, remettez à chauffer 20 à 30 s.).

Mélangez et versez un petit peu de chocolat dans chacune des alvéoles du Moule à chocolats silicone.

Ajoutez la garniture choisie dans chaque alvéole et répartissez le restant de chocolat fondu.

Tassez légèrement en soulevant le Moule et en le laissant retomber doucement pour que le chocolat se répartisse uniformément.

Laissez refroidir au moins 1 à 2 h au réfrigérateur.