



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Chocolat "Mon Chéri" .



Ingrédients pour 14 "Mon Chéri" :

- 14 bigarreaux confits de Provence Vahiné
 - 15 g de beurre
 - 220 g de chocolat noir pâtissier
 - Eau
 - Quelques cl de vieux cognac
-
- La veille au soir, tremper les cerises dans de l'eau pour ôter le goût sucré
 - faire fondre 120 g de chocolat au bain-marie avec environ 7 grammes de beurre
 - Badigeonner les bacs à glaçons du chocolat fondu, à l'aide d'un pinceau fin
 - Bien chemiser tous les coins et recoins des compartiments pour recouvrir totalement les bords
 - Plonger les cerises dans le cognac pour les gorger de cet alcool liquoreux
 - Laisser à température ambiante pendant 2 heures pour que le chocolat durisse
 - Disposer les cerises au fond des compartiments à glaçons, recouvrir de cognac
 - Congeler pendant 3-4 heures
 - faire fondre 100 g de chocolat au bain-marie avec le restant de beurre
 - Recouvrir les cerises prises dans l'alcool de chocolat
 - Recouvrir d'une bonne épaisseur toute la surface
 - Laisser à température ambiante pendant 3 heures. Conserver au réfrigérateur
 - A l'aide d'un couteau séparer les chocolats puis démouler délicatement en poussant la base du bac

Astuces :

- Le mieux étant d'utiliser des cerises à l'eau de vie, mais à défaut, les bigarreaux confits sont parfaits
- Pour un démoulage plus facile plonger la base du bac à glaçons dans de l'eau chaude
- Ne pas hésiter à mettre une couche épaisse de chocolat sur les bords, sinon ça casse facilement

