



<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

