

GRIOTTES AU CHOCOLAT

(à préparer 2 semaines avant de les consommer)

500 g de cerises à l'eau de vie avec la queue

500 g de fondant blanc (= sucre glace + eau: à acheter chez Métro car difficile à faire)

15 g de kirsch (ou l'eau de vie de la boîte de griottes)

300 g de chocolat noir de couverture > 64 % de cacao

1. Sortir les cerises du bocal, les mettre sur une grille et les laisser égoutter toute la nuit. Si les cerises ne sont pas sèches, vous ne pourrez pas les tremper dans le fondant car celui-ci ne tiendra pas à cause du liquide entourant les fruits

□

2. Chauffer le fondant doucement sur le feu jusqu'à 70 degrés environ. Laisser légèrement tiédir et ajouter le kirsch. Bien mélanger pour avoir un appareil homogène. Garder le fondant dans un bain-marie chaud (50 à 60 degrés) pour lui éviter de refroidir trop vite.

Tremper les cerises dans le fondant en évitant ABSOLUMENT que le fondant soit en contact avec la queue de la cerise car il ne durcirait pas. Bien égoutter les cerises et les poser sur une feuille de papier sulfurisé et laisser cristalliser. Laisser le fondant bien refroidir pour qu'il ne réchauffe pas le chocolat (cela le ferait blanchir) environ 30 minutes).

3. Fondre 200 g de chocolat au bain-marie, sans dépasser 45 degrés, et couper le reste en morceaux. Quand le chocolat est parfaitement fondu et liquide, ajouter, hors du feu, le reste de chocolat - Bien remuer pour avoir un mélange homogène. A ce stade le chocolat est environ à 27 degrés. Poser le saladier dans lequel vous avez fait fondre le chocolat sur le bain-marie et remonter très légèrement la température du chocolat jusqu'à 31 - 32 degrés afin qu'il soit suffisamment fluide pour l'enrobage

4. Lorsque votre chocolat est à bonne température, poser le récipient dans un bain-marie tiède (32 degrés) et veiller à maintenir cette température pendant toute la phase de travail en ajoutant, lorsque nécessaire, un peu d'eau chaude dans le bain-marie pour le maintenir à 32 degrés.

5. Tremper les cerises, jusqu'à la queue, dans le chocolat (queue comprise en partie). Secouer légèrement les cerises pour éliminer le surplus de chocolat puis poser chaque cerise sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Laisser cristalliser au frais (18 degrés environ) le temps nécessaire (environ 10 minutes si le chocolat est bien au point) Stocker au frais jusqu'à dégustation (attendre 2 semaines que le sucre se transforme en alcool)

Conservation: 1 mois à température ambiante (18-20°)