

Chardons de Lorraine



6 pers



Facile



Fêtes de fin
d'année



30 min



45 min



€€

Ingrédients pour 6 personnes

- Chocolat noir de couverture - 300 g
- Sucre en poudre - 500 g
- Grand Marnier (ou autre alcool à 40°) - 250 g
- Chocolat au lait - 150 g
- gouttes de colorant de couleur - 3

Préparation de la recette

Préparer des coques en chocolat en faisant fondre 100g de chocolat au lait au bain-marie jusqu'à ce que la température atteigne 45°C puis retirer la casserole du feu et y ajouter 50g de chocolat au lait hâché.

Mélanger le tout jusqu'à ce que la température atteigne 28°C puis refaire chauffer au bain-marie jusqu'à ce que la température remonte à 30°C

Badigeonner des coques en silicone de chocolat fondu et laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur et renouveler l'opération 2 fois avant de démouler

Porter à ébullition le sucre avec 30cl d'eau puis ajouter le grand Marnier sans remuer

Transvaser le sirop dans une autre casserole et répéter l'opération 10 fois pour passer le sirop d'une casserole à l'autre

Laisser refroidir pour que le sirop fasse entre 20 et 25°C puis le verser dans les coques en chocolat et laisser reposer quelques heures

Faire fondre le chocolat noir avec 2-3 gouttes de colorant et y tremper les coques avant de les rouler sur une grille pour qu'elles prennent l'apparence des chardons

