

Boules en chocolat

Pour 12 coques en chocolat

200 gr de chocolat noir

15 gr de beurre

300gr de sorbet de framboises

(je l'ai réalisé grâce à mon Cook'in: voir recette là)

6 meringues blanches.

12 framboises

Faire fondre le chocolat au micro ondes ou au bain-marie avec le beurre.

Tapissez d'une fine couche de chocolat, avec un pinceau, les moules en silicone.

Mettre au congélateur environ 10 mn.

Pendant ce temps broyez en morceaux pas trop gros, les meringues.

Sortir le moule du congélateur et remettez une 2ème couche de chocolat.

Veillez à ce que la 2ème couche soit très fine elle aussi.

Remettre 10 mn au congélateur.

Remplie de sorbet ramolli.

Piquez de morceaux de meringues et d' une framboise.

Recouvrez d'une couche de sorbet en égalisant bien.

Remettre à congeler.

Sortir 10 mn avant de déguster et démoulez délicatement.

J'ai travaillé avec les moules Demarle qui se prêtent à merveille à cette application.

Nicole Passions