

BUCHETTES CHOCOLAT ABRICOTS

INGREDIENTS :

Pour 12 buchettes

- 36 carreaux de chocolat noir à pâtisser
- 200 gr de chocolat noir ou au lait à pâtisser
- 540 gr de crème fraîche liquide
- 50 gr de sucre en poudre
- 12 perles d'oranges Weiss
- 24 petits beurres bretons
- Poudre d'or alimentaire
- 18 perles croustillantes blanches

Inserts de gelée d'abricot :

Pour 12 fingers :

- 170 g de confiture d'abricots
- 100 gr d'abricots congelés
- 2 feuilles de gélatine



PROGRESSION :

Préparation des inserts de gelée d'abricots.

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide durant 5 à 10 minutes.
- Pendant ce temps, chauffer à feu doux la confiture d'abricots et les abricots congelés, puis mixer.
- Essorer la gélatine et l'incorporer à votre purée. Mélanger à l'aide de la cuillère magique pour bien la dissoudre et répartir dans les empreintes fingers.
- Faire prendre au congélateur le temps de la préparation de la mousse mais au minimum 15 minutes.

Préparation des buchettes.

- Préchauffer votre four à 90°(Th 3), placer vos empreintes buchettes sur la grille perforée.
- Déposer 3 carreaux de chocolat dans les empreintes, puis placer à four chaud 7 minutes
- A la sortie du four, bien répartir le chocolat avec un pinceau sur les parois des buchettes pour former les coques
- Laisser refroidir 10 minutes à température ambiante, placer les empreintes au réfrigérateur.
- Dans un cul de poule au bain-marie, faire fondre les 170 gr de chocolat, ou dans une bassine plastique au micro-ondes en plusieurs fois pour ne pas brûler le chocolat.
- Dans une casserole, chauffer la crème fraîche et le sucre.
- Une fois le chocolat fondu, ajouter la crème fraîche et bien mélanger.
- Monter les 500 gr de crème fraîche liquide en chantilly.
- Incorporer 1/3 de celle-ci à la ganache, puis le reste délicatement à l'aide d'une spatule.
- Sortir les empreintes buchettes du réfrigérateur, les remplir de cette mousse au chocolat jusqu'à moitié, placer l'insert de gelée d'abricot au milieu, terminer avec la mousse au chocolat et placer les petits beurres.
- Laisser prendre au réfrigérateur une heure avant de démouler

Décorer avec de la poudre d'or alimentaire avec un pinceau et d'une perle d'orange collée sur la buchette avec une pointe de chocolat, de perles croustillantes collées ou de filets de chocolat.

Vous trouverez la purée d'abricots, la poudre d'or alimentaire, le chocolat, les perles croustillantes sur le site gourmandises en utilisant le code PAC10727 (réduction de 3€) <http://www.gourmandises-guydemarle.com/>