

Plongeon chocolaté dans des bulles rosées |

Recette pour 15 portions

Description

La tentation ultime: une truffe enrobée de chocolat noir plongée dans un verre de vin mousseux ou de champagne rosé glacé.

L'astuce du chef

Vous pouvez aromatiser votre ganache à la vanille pour un parfum plus subtile.

Ingédients

Pour la ganache

- 125 Gr Chocolat au lait
- 30 Gr Chocolat noir
- 100 Gr Crème 35% à cuisson
- 30 Gr Petits fruits congelés

Pour l'enrobage chocolaté

- 150 Gr Chocolat noir

Pour les bulles rosées

- 1 Bouteille Champagne ou mousseux rosé

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Temps de repos **240 mins**

Préparation de la ganache

Hachez finement les deux chocolats et placez-les dans un bol. Dans une casserole, portez la crème à ébullition avec les fruits rouges. Retirez du feu couvrez et laissez infuser 8 minutes. Mélangez à l'aide d'un mélangeur à main. Filtrez puis réchauffez jusqu'au premier bouillon. Versez la crème infusée sur le chocolat. Laissez fondre 2 minutes puis fouettez délicatement. Tapissez de film alimentaire le fond et les côtés d'un plat. Coulez la ganache encore liquide à hauteur de 1,5 cm. Placez 3 heures au réfrigérateur, puis 1 heure au congélateur, ce qui rendra la ganache plus ferme et facilitera la découpe. Retournez la ganache dessus et retirez le film. Détaillez-la en bandes de 1,5 cm de large, puis en cubes. Piquez chacun des cubes d'un brochette de bambou. Réservez au frais.

Préparation de l'enrobage chocolaté

Hachez le chocolat noir et faites-le fondre au bain-marie jusqu'à ce que la température atteigne 45 °C. Conservez au bain-marie à cette température.

Service des plongeons chocolatés

Trempez chaque cube de ganache dans le chocolat fondu en le tenant par la brochette de bambou et le plonger délicatement dans une petite flûte de champagne bien glacée. Recommencez l'opération suivant votre gourmandise !

Bon appétit!