



DESSERTS

Bouchées au chocolat noir et zeste d'orange

 15 min  5 min  48 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses de crème à cuisson 35 %

17 oz de chocolat noir mi-sucré

1/2 c. à thé d'essence de vanille

2 c. à soupe de beurre

Le zeste d'une orange

3 c. à soupe de cacao

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, placer le chocolat haché, le beurre et la vanille. Réserver.
- 2 Dans une petite casserole à feu moyen-élevé, porter à ébullition la crème et le zeste d'orange. Retirer du feu et filtrer le mélange à travers un tamis pour retirer le zeste.
- 3 Verser la crème infusée sur le chocolat haché. Laisser reposer 2 minutes.
- 4 À l'aide d'une cuillère en bois, mélanger doucement pour émulsionner le mélange et former une ganache lisse, épaisse et brillante. Laisser tiédir, puis recouvrir le bol d'une pellicule plastique.
- 5 Réfrigérer 3 à 4 heures.
- 6 À l'aide d'une petite cuillère, former de petites boules de préparation chocolatée et les rouler dans le cacao.
- 7 Laisser refroidir de nouveau 1 heure et conserver au frais.

SUGGESTION

Vous pouvez parfumer vos bouchées pour le temps des Fêtes avec du whisky, du Kalhua, du Grand Marnier ou du kirsch.