



Larme Chocolat



Pour 2 larmes:

- 60 g de chocolat couverture (larmes)
- 2 bandes de Ruban rhodoïd
- 1 cornet en papier sulfurisé
- marquise chocolat (garniture):
- 100 g de chocolat à croquer
- 50 g de beurre
- 1 oeuf
- 20 g de sucre en poudre
- 1 petit pot de Griottines
- crème chantilly, copeaux de chocolat QS

Fondre le chocolat couverture au bain-marie.

Laisser refroidir, quand le chocolat est à point (31°C); l'étendre à la spatule sur le ruban rhodoïd (5cm/20cm).

Soulever le ruban du plan de travail à l'aide d'une pointe de couteau, joindre les deux extrémités en donnant la forme d'une larme, réserver au frais. Verser le restant de chocolat dans un cornet pour réaliser de petits motifs de décoration.

Fondre le chocolat à croquer au bain-marie, ajouter le beurre en pommade puis le jaune d'oeuf pour obtenir une ganache bien homogène.

D'autre part, monter le blanc d'oeuf en neige avec le sucre en poudre; délicatement faire le mélange ganache-blanc en neige.

Garnir aussitôt les larmes de marquise à l'aide d'une poche munie d'une douille unie. Ajouter les griottines, recouvrir la larme de crème chantilly, lisser le dessus à la spatule, réserver vos larmes au frais.

Dresser la larme sur assiette, retirer le ruban rhodoïd. Décorer le dessus de copeaux de chocolat ou de cacao en poudre, ajouter une griotte, feuille de menthe et triangles de chocolat.

servir avec une crème anglaise