



Cuisine et
dépendances

Bouchées chocolat noir crème de citron



Une petite gourmandise que j'avais envie de réaliser depuis longtemps : des mini-caissettes faites de chocolat noir que j'ai garnies avec un lemon curd. Cela demande un peu de patience et de minutie, l'enrobage de chocolat et le démoulage des caissettes sont deux phases délicates où j'ai connu quelques pertes. Mais le résultat en valait la peine : la force du chocolat noir marche toujours très bien avec le goût acidulé de la crème au citron, c'était bien beau et bien bon !

Ingrédients (pour 10 bouchées)

- 100 g de chocolat noir à dessert
- 10 g de beurre

Pour la crème au citron :

- 2 citrons non traités
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 1 cuil à café bombée de maïzena

Pour le matériel, prévoir 20 mini-caissettes en papier et un pinceau à pâtisserie.

Préparation :

Faire les caissettes en chocolat : couper le chocolat en dés et le faire fondre : au bain-marie ou 2 min au micro-ondes, avec une cuil à soupe d'eau. Dès que les dés sont fondus, ajouter le beurre et mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Aussitôt, tremper le pinceau dans le chocolat et badigeonner l'intérieur de 10 des caissettes avec une couche épaisse de chocolat en remontant jusqu'aux bords. Attendre que le chocolat se fige et repasser au pinceau une nouvelle couche avec le restant de chocolat : plus l'empreinte est épaisse, plus le démoulage sera facile.

Placer les caissettes en papier restantes à l'intérieur des caissettes chocolatées, pressant légèrement

pour répartir la couche de chocolat de façon homogène. Placer au congélateur le temps de préparer la crème au citron.

Presser le jus des citrons lavés et râper la peau pour récupérer le zeste.

Mélanger le sucre au jus de citron et à la maïzena puis porter le tout dans une petite casserole sur feu doux. Remuer régulièrement jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Ajouter alors l'oeuf entier battu et remuer sans cesse pendant 4-5 min (jusqu'à ce que le mélange soit épais comme une crème pâtissière). Laisser tiédir.

Démouler délicatement les empreintes au chocolat en décollant les caissettes en papier. Garnir chaque bouchée en chocolat de la crème au citron (avec une cuillère à café ou une poche à douille).

Placer au moins 30 min au réfrigérateur. Sortir au dernier moment et servir bien frais.

Le 08 Juillet 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/07/08/index.html>