



## BROCHETTE TOUT CHOCOLAT

**Ingrédients pour 8 personnes :**

**d'abord un peu de patience...**

**48 petits carrés de chocolat noir du commerce (les paquets que j'ai utilisés en contiennent 32)**

**De la ganache chocolat/carambar (voir la récente recette du baiser chocolat)**

**Pour la ganache chocolat blanc : 200 grs de chocolat blanc à pâtisserie,  
180 grs de crème fraîche entière liquide**

**Pour la chantilly au café : 20 cl de crème fraîche liquide, 40 grs de sucre,  
1 cuil. à soupe d'extrait de café**

**1 paquet de biscuits Mikado**

**La veille :** confectionner la ganache chocolat/carambar en suivant les indication de la recette parue précédemment sous le titre "**baiser chocolat**". Réserver au réfrigérateur.

Confectionner également une ganache chocolat blanc de la façon suivante : Faire fondre le chocolat au bain marie, chauffer 50 grs de crème dans une petite casserole et verser la crème chaude sur le chocolat fondu en mélangeant bien. Verser le reste de la crème (130 grs) froide sur l'ensemble et bien incorporer. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le jour même :** Fouetter les 2 ganaches au batteur électrique pour les alléger et leur donner de la consistance. Mettre les ganaches dans deux poches à douille et laisser en attente au réfrigérateur.

Perforer le centre de chaque petit carré de chocolat (il en faut 6 par personne) en vous servant d'une brochette que vous aurez fait tremper dans de l'eau bouillante (travailler avec deux brochettes en vous servant de l'une puis de l'autre successivement vous irez plus vite). La perforation doit correspondre au diamètre des Mikados qui serviront de support à votre brochette. **C'est long mais ce n'est pas compliqué .... vous pouvez aussi faire toutes ces perforations la veille et réserver vos petites plaques perforées dans leur boîte....**

Garnir la moitié de vos carrés de chocolat avec les ganaches en alternant chocolat blanc et chocolat/carambar. Recouvrir d'un second carré de chocolat (comme pour faire de petits sandwiches). Enfiler chaque sandwich sur un Mikado en laissant un espace entre chaque (on met 3 sandwiches par Mikado). Poser sur les assiettes de service.

Réaliser une chantilly au café soit en mélangeant la crème, le sucre et l'extrait de café dans votre siphon si vous en possédez un, soit en montant la crème sucrée et aromatisée au batteur électrique. Juste avant de servir, remplir les espaces avec la chantilly au café.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**