

Chocolats fourrés

Matériel :

- moule en silicone pour chocolat (ou moule en silicone pour glaçon) (en plus d'être plus facile à démouler le silicone donne un aspect brillant au chocolat)
- appareil pour fondu au chocolat électrique (ou bain marie)
- pinceau (ou cuillère à café)



Ingrédients :

- chocolat de couverture : chocolat pâtissier noir , au lait , ou pistole pour chocolat de couverture
- fourrage :
 - noisette entière et nutella
 - crème de mars (faire fondre 4 mars avec 4 cuillère à soupe de crème fraîche)
 - caramel au beurre salé
 - ganache au chocolat
 - orange confite
 -

1)Faire fondre le chocolat de couverture

2)tapisser le fonds et les parois des alvéoles du moule avec le pinceau (ou la cuillère à café) avec le chocolat de couverture .



3)Laisser durcir (un petit passage au frigo éventuellement pour gagner du temps)

4)Mettre le fourrage et fermer l'alvéole par du chocolat de couverture.

5)Mettre au frigo 20 minutes

6)Démouler et déguster!!!

