

Cuillères « surprise » au chocolat noir

Temps de préparation: 45 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps d'attente: quelques heures (temps de congélation du coulis)

Ingrédients pour 36 cuillères :

- 1 mangue
- 1 citron vert
- 5 fruits de la passion
- 2 cuil. à soupe de sirop d'agave ou de sucre de canne liquide.
- 400 g de chocolat noir de bonne qualité
- 350 g d'eau
- 25 g de gélifiant végétal (ne pas utiliser d'agar-agar, il faut que la texture ne durcisse pas en gélifiant)
- Colorant en poudre "or"



Recette:

1) Préparer le coulis en mixant la chair de la mangue, la pulpe des fruits de la passion, le jus du citron vert et le sirop d'agave. Remplir deux moules à empreintes demi-sphériques (diamètre 1,5 cm) avec le coulis. Mettre les moules quelques heures au réfrigérateur jusqu'à ce que les demi-sphères soient congelées.

2) Préparer la gelée de chocolat en faisant chauffer l'eau dans une casserole. Ajouter le chocolat coupé en morceaux et laisser fondre sur feu doux. Bien battre au fouet, ajouter le gélifiant végétal et battre de nouveau. Porter à ébullition et laisser refroidir un peu.

3) Déposer un peu de chocolat au fond de chaque cuillère, laisser un peu figer, déposer une demi-sphère de coulis exotique puis recouvrir de chocolat. Laisser figer.

4) Décorer de colorant "or": mettre un peu de colorant dans une petite passoire, taper avec une fourchette sur la passoire au dessus de chaque cuillère pour que la poudre se dépose uniformément.

