

Chocolats gourmands



Pour une dizaine de chocolats:

- 100 g de chocolat noir
- 2 cs de pâte de marshmallow [Comptoir des Saveurs](#)
- 2 cs de pâte à spéculoos
- un carré de chocolat blanc

Je n'ai pas de moules à chocolat aussi je me suis servi pour ce test d'un moule en silicone à empreintes de mini-madeleines, de coeurs plat et aussi d'un moule à glaçons souple en forme de coeur (plus profonds).

Commencer par faire fondre le chocolat, au bain-marie, au micro-ondes ou dans une chocolatière comme celle-ci:

Badigeonner à l'aide d'un pinceau en silicone 4 empreintes à mini-madeleines et 4 coeurs profonds.

Laisser refroidir au frigo puis passer une seconde couche.

Après un nouveau passage au frais, remplir les mini-madeleines de pâte à spéculoos (passée quelques secondes au micro-ondes pour être plus fluide) et les coeurs de pâte à marshmallow.

Repasser au frais pour durcir les deux pâtes puis couvrir avec un peu de chocolat fondu afin de refermer la bouchée.

Avec le reste de chocolat fondu, remplir 3 empreintes à coeurs plat puis râper le chocolat blanc dessus.

