

BOUCHÉES FORÊT NOIRE

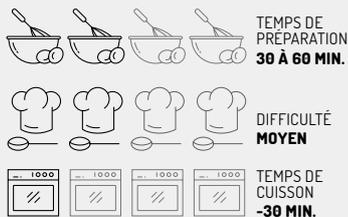


MINI-SAVARINS CHOCOLAT (LA VEILLE OU 2 H AVANT)

Dans une petite casserole, recouvrir le fond avec le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez les carrés de chocolat sur le dessus, et faites fondre le tout à feu très doux.

Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, versez la sucre glace, la farine et la poudre d'amande. Ajoutez le chocolat et beurre fondus et mélangez bien.

Dans un petit bol, battez le blanc d'œuf à la fourchette, comme on le ferait pour une omelette. Incorporez au mélange précédent à l'aide d'un fouet à main. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez la préparation dans un moule à mini-savarins (Ø4cm). Attention, ne remplissez pas complètement, ça gonfle à la cuisson !! Enfournez en position haute pendant 12 minutes. Laissez refroidir complètement, puis démoulez.



INGRÉDIENTS



Pour environ 20 bouchées

- Mini-savarins au chocolat -
 - 35 g beurre
 - 15 g chocolat noir+15 g chocolat au lait
 - 35 g sucre glace
 - 15 g poudre d'amande
 - 15 g farine
 - 1 blanc d'œuf
- Garniture -
 - 40 griottines (2 par bouchée)
 - 33 cl crème fleurette ENTÈRE
 - 40 g sucre
 - 1 sachet sucre vanillé
 - 1 sachet chantifix (ou cremfix / fixe chantilly)
- Décoration -
 - vermicelles en chocolat

CHANTILLY (1 H AVANT DE PASSER À TABLE)

Commencez par prendre une coupelle où vous verserez le sucre, le sucre vanillé et le sachet de chantifix/cremfix/fixe chantilly. Gardez-la à portée de main. Reprenez le bol au frigo, versez la crème dedans et si vous en avez un, posez votre couvercle troué dessus. Prenez l'embout fouet ou les batteurs au frigo et attachez-le(s) à votre batteur. Commencez à battre la crème en augmentant doucement et progressivement la vitesse. Il faut aller jusqu'à la vitesse la plus forte. Dès que vous commencez à sentir que la crème commence à "prendre", prenez la coupelle de sucre et versez petit à petit, **tout doucement, en filet**, tout en continuant à battre. En quelques minutes la chantilly est bien prise et crémeuse. Continuez de battre 30 sec. à une minutes de plus pour que la chantilly soit bien ferme.

MONTAGE DES BOUCHÉES

Avec une grande cuillère, transvasez la crème chantilly dans une poche munie d'une douille cannelée moyenne (E6 ou E7).

Prenez un mini-savarin au chocolat. Posez une griottine dans le trou central. Couvrez d'une rosette de chantilly. Déposez une griottine sur le dessus, en appuyant légèrement pour qu'elle tienne bien dans la chantilly. Décorez de vermicelles en chocolat. Déposez dans un plat de service (*qui rentre dans votre frigo !*). Procédez de même pour chaque fond de biscuit au chocolat. Dès que toutes les bouchées sont prêtes, mettez le plat au frigo jusqu'au moment de servir ! Sortez-les juste au moment de la dégustation 😊😋

CONSERVATION

Faites attention de ne pas laisser les bouchées trop longtemps à température ambiante, sinon la chantilly risque de s'effondrer.

Ces bouchées se conservent plusieurs jours au frigo 😊



À L'AVANCE

Pensez à mettre au frais l'embout fouet du batteur électrique, la crème fleurette et le bol mélangeur pour faciliter la montée de la chantilly 😊