

# **Bonbon au chocolat Grand Cru « Araguani » sauce « Ivoire » miellée**

## Recette pour 4 personnes

- 20 feuilles de pâte à raviole chinoise
- 75g de crème liquide
- 65g de chocolat « Araguani » (72%)
- 12g de beurre
- 90g de lait
- 20g de miel
- 120g chocolat « Ivoire »

## Ganache au chocolat « Araguani » :

Hacher le chocolat « Araguani » et le débarrasser dans un cul-de-poule. Ajouter le beurre. Porter la crème à ébullition puis la verser petit à petit sur le mélange chocolat/beurre tout en remuant avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Réserver au froid.

## Sauce Ivoire miellée :

Hacher le chocolat « Ivoire » et le débarrasser dans un cul-de-poule. Ajouter le miel. Porter le lait à ébullition puis la verser petit à petit sur le mélange chocolat/miel tout en remuant avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réserver à température ambiante jusqu'au moment de servir.

## Réalisation des bonbons :

Disposer une feuille de raviole sur le plan de travail. Humidifier légèrement les bords. Assouplir à la cuillère la ganache « Araguani » et à l'aide d'une poche à douille garnir le centre de la raviole. Rabattre la pâte à raviole par-dessus la ganache, bien appuyer autour pour faciliter la soudure. Plisser les extrémités pour donner la forme d'un bonbon. Frire dans un bain d'huile à 180°C, poser sur un papier absorbant et servir aussitôt.

## Dressage :

Au centre de l'assiette, disposer un ramequin de sauce chocolat « Ivoire », répartir harmonieusement les bonbon tout autour.

Il ne vous reste plus qu'à tremper ces derniers dans la sauce et de déguster.