



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Chocolats fourrés Mangue et Anis

🕒 90 minutes Difficulté 🧑‍🍳🧑‍🍳🧑‍🍳 Pour 20 chocolats

Ingrédients

- 250 g de purée de mangue fraîche
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 40 g de farine
- 150 g de Petits Anis
- 250 g de chocolat de couverture



L'astuce du Chef

Utiliser un chocolat de qualité, c'est la clé pour réussir ce dessert gourmand !

Préparation

1. La préparation du fourrage

- Faire chauffer à feu très doux le purée de mangue et les Petits Anis® pour faire fondre entièrement les bonbons.
- Au batteur électrique, battre les œufs et incorporer la farine. Ajouter la purée de mangue.
- Faire cuire la préparation sur feu vif une dizaine de minutes tout en fouettant.
- Hors du feu, incorporer le beurre coupé en petits morceaux.
- Réserver la préparation au frais.

2. Le chocolat de couverture

Voici l'étape la plus délicate de la recette. Ne pas hésiter à vérifier la bonne température de cuisson selon le type de chocolat utilisé (noir ou lait). Dominique décrit la méthode sur son blog dominiquefieuxcuisinier.overblog.com : *Et si l'on faisait nos moulages chocolat?*



Recette réalisée par Dominique Fieux,
Chef cuisinier-traiteur bourguignon.

- Pour un chocolat noir de couverture : Faire fondre le chocolat au bain marie en ne dépassant pas la température de 50°C. L'usage d'une thermo-sonde de cuisine est fortement recommandé.
- Transvaser les 2/3 de ce chocolat fondu dans un récipient en inox posé sur un bain marie d'eau froide avec des glaçons, et faire rapidement descendre la température en remuant sans cesse, jusqu'à 27°C.
- Retirer le récipient du bain marie et ajouter progressivement le 1/3 réservé pour arriver à la température de travail de 32°C.
- Tapisser de chocolat les moules.
- Conserver le reste du chocolat à cette température sur le bain marie tiède et hors du feu.

3. Le montage

- Une fois les chocolats moulés et froids, déposer la purée à l'intérieur.
- Recouvrir de chocolat pour terminer.
- Une fois froids, il ne reste plus qu'à les démouler facilement.

