Sticks de Comté AOP Fort Saint-Antoine et chocolat Equatoriale Noir 55%Valrhona

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**

Ingrédients

- 40 g de Comté AOP Fort Saint-Antoine
- 20 g d’orange confites
- 8 coquelines de chocolat
- 30 g de chocolat Equatoriale Noir 55% Valrhona
- 30 g de crème liquide 30% Isigny
- Petites fleurs en pastillage en décoration

Étapes de la préparation

1. Au bain-marie, faites fondre le chocolat, une fois bien liquide, ajoutez la crème et mélangez le tout à l’aide d’un fouet jusqu’à l’obtention d’une ganache bien lisse. Laissez revenir à température ambiante.

2. Parallèlement, taillez en bâtonnets très fins le fromage et les orangettes.
3. Remplissez les coquelines de ganache au chocolat et plantez les bâtonnets de fromage et les oranges confites.
4. Collez les petites fleurs avec une pointe de ganache restante.
5. Réservez au frais et dégustez entre le fromage et le dessert.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de réaliser la ganache de son choix avec la gamme des chocolats Valrhona. Vous pouvez également jouer avec les fromages à pâtes pressées.