

Cubes de Manchego enrobés au chocolat Millot 74% Valrhona et pointe d'amandes



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.

Ingrédients

- 100 g de Manchego DOP
- 60 g de chocolat Millot 74% Valrhona
- Une vingtaine d'amandes entières
- Feuille de papier guitare

Étapes de la préparation

1. Commencez par tabler le chocolat, cette opération est indispensable afin d'obtenir un chocolat qui soit brillant et qui développe l'ensemble de ses arômes. Il est important de respecter les différents paliers de température.



2. Versez les fèves de chocolat dans un cul-de-poule, placez au bain-marie à feu doux et laissez fondre jusqu'à l'obtention d'une température entre 45 et 50°C. Lorsque la température est atteinte, retirez du bain-marie et laissez revenir à 27°C. Une fois cette température atteinte, replacez au bain-marie et remontez entre 31 et 32°C. Vous devrez réaliser cette opération avec un thermomètre de cuisine.
3. Parallèlement, taillez le Manchego en cubes réguliers. Plantez au centre de chacun une amande entière puis trempez le cube à moitié dans le chocolat fondu. Bien égoutter avant de déposer sur une feuille de papier guitare.
4. Réservez au frais et dégustez entre le fromage et le dessert.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible d'utiliser un chocolat noir ou ivoire de la gamme Valrhona et jouer avec les différents fruits secs tels que la noix de pécan, la noisette ou la noix.