Mendiants de Vacherousse d’Argental en sucette au chocolat Equatoriale Noir 55% Valrhona

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**

Ingrédients

- 30 g de Vacherousse d’Argental
- 100 g de chocolat Equatoriale Noir 55% Valrhona
- Quelques pistaches
- Quelques noix de Pécan
- Quelques écorces d’orange confites
- 8 pics bois
- 1 thermomètre de cuisine
- 1 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 pistoles 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. Découpez le fromage ainsi que les orangettes en petits morceaux.
4. Sur une feuille de papier guitare, formez des cercles de chocolat. Avant qu'ils prennent, déposez un bâtonnet pour confectionner la sucette puis déposez la garniture : noix de pécan, morceaux d'orangettes, pistaches et fromage.
5. Réservez au frais et dégustez une fois le chocolat bien craquant.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible d'utiliser des chocolats noirs de différents pourcentages de la gamme Valrhona, mais pour plus de fantaisie, il est possible de les marier (blanc, lait, noir).