

binôme gourmand

Petites boules croquantes au chocolat blanc et aux cranberries



Ingrédients pour une quinzaine de boules environ :

- *200 g de chocolat blanc de bonne qualité
- *25 g de beurre
- *30 g de pétales de maïs doré nature
- *30 g de cranberries séchées hachées (*j'ai mis des fraises confites*)

Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le dans un bol en verre avec le beurre. Posez ce bol sur une casserole d'eau frémissante, sans que le fond touche l'eau. Lorsque la moitié du chocolat est fondu, retirez le bol de la casserole et remuez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Ajoutez les cranberries, les pétales de maïs (*je les ai écrasés un peu*), et mélangez.

Remplissez les caissettes avec la préparation, en vous servant d'une petite cuillère. Garnissez de petits morceaux de cranberries séchées.

Mettez au frais pour les faire durcir.

Petites boules croquantes au chocolat et à l'orange confite

Ingrédients :

- * 100 g de chocolat noir
- * 150 g de chocolat praliné
- * 25 g de beurre
- * 30 g de grains de riz soufflé nature type Rice Krispies (*j'ai mis 50 à 60 g de feuillantine à la place du riz*)
- * morceaux d'orange confite

Idem que pour la préparation précédente.

Cassez le chocolat et la pralinoise en morceaux et mettez-les dans un bol en verre avec le beurre. Posez le bol sur une casserole d'eau frémissante, sans que le fond touche l'eau.

Lorsque la moitié du chocolat est fondu, retirez le bol de la casserole et remuez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Ajoutez le riz soufflé (ou la feuillantine) et mélangez.

Remplissez les caissettes avec la préparation, en vous servant d'une petite cuillère. Parsemez de petits morceaux d'orange confite. Mettez au frais pour les faire durcir.

Ghislaine