

Tourbillons pétillants au chocolat

Pour 48 tourbillons

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min – Réfrigération : 15 min

Ingrédients :

- 375g de chocolat noir, au lait ou praliné
- 60g de sucre pétillant



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une spatule haute température, une plaque aluminium perforée et le moule empreinte tourbillons.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire fondre la moitié du chocolat au bain-marie.
- Bien lisser le chocolat une fois fondu.
- Le retirer du bain-marie et ajouter le reste du chocolat tout en mélangeant. Bien lisser l'ensemble.
- Ajouter délicatement le sucre pétillant et mélanger à l'aide de la spatule.
- Mettre le moule sur la plaque perforée et garnir les tourbillons de chocolat pétillant.
- Réserver au frais +/-15 min puis déguster.

Bon appétit !