Boule au chocolat noir, piment rouge et amande



Ingrédients

0,5 l

- 250 g de crème fraîche non sucrée
- 30 g de purée de piment rouge Bresc
- 400 g de chocolat pur
- 50 g de beurre
- amandes effilées grillées

Méthode de préparation

Mettre le chocolat dans un grand saladier. Porter la crème fraîche à ébullition avec la purée de piment rouge. Verser ce mélange chaud sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène et laisser refroidir jusqu'à 25°C. Mixer le beurre dans le mélange à l'aide du mixer. Laisser venir la ganache à température ambiante et la mettre dans une poche à douille. Remplir les moules de ganache. Laisser la ganache durcir dans les petits moules. Préparer un crunch avec les amandes effilées grillées. Rouler les boules dans les amandes effilées.