[](http://ml.cuisine-news.fr/l2/64KsTRI6J18/2309125/971103930.html)

|  |
| --- |
|  |
| [Bouchées chocorose](http://ml.cuisine-news.fr/l2/64KsTRI6J19/2309125/971103930.html) |
|  |
| * **Difficulté : Facile** * **Temps de préparation : 15 min** * **Temps de cuisson : 5 min** |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Ingrédients pour 4 personnes** |  |
|  | | |
| * 150 g de biscuits rose de Reims * 40 g de sucre * 2 cuil. à café d’eau de rose * 2 jaunes d’œufs * 90 g de beurre ramolli * 15 cl de crème liquide * 150 g de chocolat noir à 70 % de cacao | | |
|  | | |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Etapes de préparation** |
| 1. Mixez les biscuits. Mélangez la poudre obtenue avec le sucre et l’eau de rose. Incorporez 2 jaunes d’œufs et le beurre mou. Mélangez bien à la fourchette. 2. Hachez le chocolat noir et mélangez avec la crème liquide bouillante. Laissez refroidir cette ganache. 3. Remplissez un moule en silicone avec la moitié de la préparation rose. Recouvrez de la moitié de la ganache. Laissez prendre 4 h au frais. 4. Ajoutez le reste de la préparation rose et terminez par une couche de ganache. Réservez au réfrigérateur 4 h. Servez coupé en bouchées. | |