


[Imprimez cet article](#)

Mardi 18 mars 2008 | Par Jean-François Plante

Les chocolats aux cerises de Jeannot

Base de la pâte

1/4 de tasse de beurre
 2 c.a table de sirop de maïs blanc
 2 c à thé d'essence de vanille
 1 boîte de lait concentré sucré *Eagle brand*
 7 à 8 tasses de sucre à glacer tamisé

Conseil: Pour de meilleurs résultats, je vous recommande de préparer cette pâte la veille. Je vous recommande aussi de faire les chocolats dans une pièce pas trop chaude car la pâte devient difficile à travailler. Si elle devient trop molle, la mettre quelques minutes au congélateur.



Chocolat

3 pots de cerises au marasquin avec la queue
 1/2 bâton de paraffine
 8 carrés de chocolat *Baker* noir
 1 paquet de brisures de chocolat.

Conseil: Je vous recommande idéalement les cerises de marque Carnation, elle sont plus belles et les queues sont plus solides.

Préparation

Défaire le beurre en crème, ajouter le sirop de maïs et la vanille. Intégrer en alternant le sucre et le lait concentré jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Quand la préparation devient trop dure, pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte du genre "plasticine" mais encore un peu plus dure. Réfrigérer de 12 à 24 heures.

Bien égoutter les cerises et les éponger pour retirer le plus de jus possible et les assécher. Sortir du frigo une petite partie de pâte à la fois, environ le quart du mélange, en prendre un petit morceau et façonner de petites galettes minces d'environ 2 po. de diamètre. Placer une cerise au centre et l'enrober de pâte en prenant soin de laisser la queue à l'extérieur. Déposer la cerise enrobée sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier ciré et mettre au congélateur quand la plaque est pleine. Poursuivre ainsi pour le reste du mélange.

Faire fondre doucement le chocolat et la paraffine au bain marie, quand le mélange est homogène, sortir les cerises enrobées du congélateur et les tremper dans le mélange en les tenant par la queue.

Replacer les chocolats trempés sur la plaque à biscuits et remettre au congélateur. Quand les chocolats sont tous trempés, on peut les retremper une deuxième fois pour camoufler les petits défauts.

Ces chocolats sont meilleurs froids et ne viennent pas trop durs au congélateur, on peut donc les conserver au frigo ou au congélateur.

La recette donne environ 125 chocolats.

Copyright © 1998-2007 Groupe TVA inc. - Tous droits réservés - Une réalisation de Canoe inc.