



Chocolat pimenté et martini praliné

CHOCOLAT PIMENTE

- *Fèves de cacao*
- *sucre de canne*
- *Grué de cacao*
- *Abricots secs*
- *Raisins secs*
- *Piment de Jamaïque*

Fabrication du chocolat

1/Torréfiez les fèves au four- décortiquez-les (enlevez la coquille)-broyez le grué de cacao-le beurre de cacao en ressort naturellement et forme un pâte appelée " liqueur ". A cette pâte, on ajoute le sucre de canne et on raffine puis on conche pendant plusieurs heures (chez nous entre 50 et 70h)-

2/Une fois ces étapes terminées, moulez le chocolat dans des moules en forme de tablettes- Quelques instants ,parsemez la garniture sur le chocolat encore chaud (raisins, abricots secs, piment de Jamaïque et grué de cacao.

3/Démoulez le chocolat et dégustez.

JUS DE PULPE DE CACAO

- 100 g de pulpe de cacao
- 1 tasse de sucre de canne
- 1/2 tasse d'eau

1/Faites un sirop de sucre de canne (1 tasse de sucre+1/2 tasse d'eau) et chauffez jusqu'à ébullition

2/Passez au blender 100 g de pulpe, 100ml d'eau froide et 20ml de sirop de sucre refroidi

3/ Dégustez

COCKTAIL " MARTINI PRALINÉ"

- 35 ml de Vodka
- Grué de cacao
- 10 ml de sucre de canne
- 40 ml Espresso
- 25 ml de praliné noisettes
- 110 g de glaçons
- chocolat noir

1/Infusez quelques jours le grué de cacao dans la Vodka.

2/ Mélangez les ingrédients et placez dans un shaker.

3/ Servez dans un verre à Martini et râpez minute une tablette de chocolat noir sur le cocktail.

4/Dégustez le cocktail .