Bonbons moulé prunes, cointreau et épices de Noël :

Ingrédients :

- 200g compoté prune-cointreau
- 200g ganache aux épices de Noël
- 150g couverture vanille
- Beurre de cacao

Procéder de fabrication :

1. Gicler le beurre de cacao.
2. Mouler avec la couverture vanille tempérée, laisser tirer.
3. Remplir de compotée et ensuite de ganache.
4. Refermer avec la couverture tempérée, mettre au frigo.
5. Démouler lorsque le bonbon se décolle du moule.

Mélanie Philipona
Canton de Vaud