

# Mochis au chocolat

## Ganache

130 g	crème
150 g	chocolat à 70%
40 g	beurre

Amener à ébullition la crème. Verser sur le chocolat et émulsionner. Ajouter le beurre et compléter l'émulsion. Laisser refroidir assez pour pouvoir dresser des boules de ganache avec une poche et une douille. Laisser refroidir complètement au réfrigérateur.

## Pâte à mochi

120 g	farine de riz gluant
25 g	cacao
110 g	sucre
285 g	lait
45 g	beurre

Mélanger les ingrédients secs, ajouter le lait et chauffer au micro-onde en brassant souvent. Dès que c'est chaud, ajouter le beurre et continuer la cuisson jusqu'à la formation d'une boule épaisse. Filmer au contact et laisser refroidir à la température de la pièce.

Faire des petites boules de pâte et les aplatir légèrement entre 2 feuilles de papier parchemin. Mettre la boule de ganache au centre et refermer dans la pâte. Rouler dans le mélange d'enrobage.

## Enrobage

100 g	fécule de maïs
25 g	cacao