

# Mon Chéri



## Ingredienti

- 500 ml brandy
- n° 30 ciliegie con il gambo
- n° 1 albume d'uovo
- 400 gr di zucchero a velo
- 500 gr di cioccolato fondente
- 25 gr di burro di cacao

Per fare i mon chéri in inverno bisogna pensarci per tempo, bisogna iniziare nel periodo di produzione delle ciliegie che devono essere belle mature e avere il gambo lungo. Le ciliegie vanno lavate e lasciate asciugare poi vanno messe in un vaso di vetro e ricoperte con il brandy per 6/7 mesi.

Da quando si confezionano i mon chéri occorre aspettare 20 giorni prima che siano pronti per essere mangiati.

Innanzitutto preparare un contenitore alto e dei bastoncini dove poi appendere ad asciugare le ciliegie che saranno fermate con una molletta da bucato (in pratica costruire uno stendino in miniatura - io ho usato un disco di plastica con scanalature dove ho incastrato i gambi delle ciliegie).

## Metodo

### Passo 1

In inverno prendere le ciliegie, toglierle dal liquore e lasciarle asciugare per 60 minuti.

### Passo 2

Impastare la chiara d'uovo con lo zucchero a velo, finché diventa un panetto di zucchero.

### **Passo 3**

Prendere un pezzettino dal panetto e rivestire completamente la ciliegia (lo spessore di copertura deve essere di 2 millimetri) poi appoggiarla su un piatto con un po' di zucchero a velo; ricoprire in questo modo tutte le ciliegie

### **Passo 4**

Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a bagnomaria o nel microonde; prendere una ciliegia e immergerla bene nel cioccolato fino a toccare il gambo.

### **Passo 5**

Appendere le ciliegie per farle asciugare; mettere in un luogo fresco finché la cioccolata intorno si sia solidificata poi riscaldare la cioccolata rimasta e riimmergere le ciliegie per la seconda volta; infine appenderle nuovamente ad asciugare.

### **Passo 6**

Quando la cioccolata si sarà indurita metterle su un vassoio con della carta forno a stagionare in un luogo fresco (non in frigo) per 20 giorni dopodiché il liquore avrà sciolto lo zucchero e i mon chéri saranno pronti da gustare.





