

BOUCHÉES CHOCOLAT-COCO

Pour la pâte :



1 cuil. à soupe d'huile
de coco désodorisée



110 g de noix
de coco râpée



2 verres de lait
de coco



1 grosse cuil. à soupe
de féculé de maïs



2 cuil. à soupe
d'amandes en poudre

Pour l'enrobage chocolat :



200 g de chocolat noir



1 cuil. à café d'huile
de coco désodorisée



Préparation :
30 min



Repos :
3 h



Pour une
vingtaine
de bouchées

1. Versez le lait et l'huile de coco dans une petite casserole. Ajoutez la féculé, en remuant avec un fouet, et portez jusqu'à frémissement. Retirez du feu. Vous obtenez une pâte crémeuse.

2. Ajoutez la noix de coco et les amandes en poudre, mélangez bien à l'aide d'une cuillère. Réservez la pâte 1 h au réfrigérateur.

3. Formez des boulettes à la main, aplatissez-les légèrement en forme de barres épaisses. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et réservez de nouveau au frais, pendant 1 h.

4. Faites fondre dans une casserole au bain-marie le chocolat avec l'huile de coco, puis coupez le feu.

5. Plongez vos bouchées coco dans le chocolat fondu à l'aide d'une fourchette, égouttez, puis disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

6. Placez-les au congélateur pour 1 h.

VARIANTES :

- Pour une saveur coco plus intense, passez-vous des amandes en poudre.
- Pour l'enrobage chocolat, l'huile de coco peut être remplacée par du beurre de cacao.

* À SAVOIR *



Idéal à
congeler.

