

Binôme gourmand

BOUCHEES CHOCO-COCO



Pour une trentaine de bouchées j'ai utilisé :

100 g de chocolat noir ou au lait en pistoles (ou 200 g si vous n'optez pas pour le chocolat blanc)

100 g de chocolat blanc en pistoles

1 boîte de pâte à tartiner à la noix de coco 260 g (j'ai mis la marque Kara)

2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Pour le décor : noix de coco râpée, pralin, paillettes etc...

La préparation :

Préparez d'abord le fourrage en mélangeant dans un grand bol la totalité de la pâte à tartiner avec deux cuillères à soupe de noix de coco râpée et placez cette préparation au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes ou au congélateur pour abréger le temps d'attente.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat. Je l'ai fait fondre au bain-marie. Pendant que le chocolat tiédir, sortez la préparation à la noix de coco du réfrigérateur et façonnez de petites boules entre les paumes des mains. Je les ai calibrées à 7 g.

Ensuite, je les ai roulées dans de la noix de coco étalée dans une assiette (étape facultative) et pour finir je les ai trempées dans le chocolat en les piquant avec un cure-dent et en les arrosant à l'aide d'une petite cuillère (il faut laisser égoutter un peu). Cette étape est un peu délicate surtout avec le chocolat blanc qui est un peu moins fluide. Il faut que les boules de noix de coco restent assez froides pour garder une certaine fermeté. Au besoin, il faut les remettre un peu au frais avant de les enduire de chocolat. Placez les boules les unes à côté des autres sur du papier sulfurisé ou sur un rhodoïd à motif comme je l'ai fait.

Recouvrez les bouchées d'une pincée de noix de coco ou de pralin, ou de vermicelles au chocolat multicolores ou de paillettes alimentaires etc...

Laissez durcir au frais.