

Bounty maison 15 pièces

Temps de réparation la veille : 20 min

Temps de repos : 5h00 à 1 nuit

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 1h00

150g de crème liquide

200g de noix de coco râpée

80g de sucre semoule

125g de chocolat au lait

125g de chocolat noir

La veille, mélanger la noix de coco, le sucre et la crème. Former des barres de 25g. Les déposer sur du papier sulfuré et laisser au frais minimum 5h00.

Le lendemain, fondre le chocolat au bain-marie. Sortir les barres à la noix de coco et les plonger une à une, à l'aide d'une fourchette, dans le chocolat. Tapoter délicatement pour enlever l'excédent de chocolat et poser sur du papier sulfuré.

A l'aide d'un couteau, faite les fameux dessins dessus.

Laisser prendre le chocolat au frais.

Conservation : Une semaine dans une boîte hermétique au frigo ou au congélateur pour les déguster en glace.

Bonne dégustation !

