

Chocolats de pâques



Ingédients

12 carrés de chocolat à dessert, noir, au lait, ou de la pralinoise

Noix de coco rapée

Amandes effilées

Riz soufflé

Noisettes entières

Extrait d'amande amère

Orange

Cannelle

Arachide caramélisées

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Préparation

1. Ingrédients pour une dizaine de chocolats.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie, à feu tout doux. Lorsqu'il est bien fondu, retirer du feu et y ajouter du chocolat râpé (2 carreaux pour 10 carreaux de chocolat fondu).
3. Ajouter le sucre en poudre, et bien remuer.
4. C'est à ce moment-là qu'on s'amuse à créer...
5. Soit, vous ajoutez de la 'garniture', vous mélangez et vous remplissez un bac à glaçons que vous placez au frigo le temps que les chocolats durcissent bien.
6. Soit vous remplissez des moules à chocolats, en forme de cloche, d'oeuf, de poisson ! Et hop, au frigo aussi !
7. Soit, vous remplissez à moitié chaque trou d'un bac à glaçons. Vous ajoutez des gourmandises et recouvrez du reste du chocolat fondu. Ça marche à merveille avec la noix de coco, la poudre d'amande ou le riz soufflé !
8. Il n'y a plus qu'à recommencer l'opération avec un deuxième type de friandise, et encore une troisième tournée...