



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

Votre courriel

Je m'inscris!



privilèges!



## Écorces double chocolat aux grains de café

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 11 oz de chocolat noir haché
- 7 1/2 oz de chocolat blanc haché
- 3/4 tasses de grains de café enrobés de chocolat

Préparation	20 minutes
Cuisson	10 minutes
Réfrigération	45 minutes
<b>Total</b>	<b>1 heure &amp; 15 minutes</b>

Portion(s) 18 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	3 g
Sodium	16 mg
Protéines	3 g
Calories	214
Total gras	16 g
Cholestérol	1 mg
Gras saturés	9 g
Total glucides	18 g

### PRÉPARATION

- Dans un bol en métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat noir en brassant de temps à autre. Dans un autre bol en métal, faire fondre le chocolat blanc de la même manière.
- À l'aide d'une spatule, verser le chocolat noir fondu dans un moule à gâteau de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm) tapissé de papier parchemin. Lisser le dessus. Parsemer de la moitié des grains de café. À l'aide d'une grosse cuillère, laisser tomber le chocolat blanc fondu sur le chocolat noir en laissant un espace entre chaque cuillerée, puis passer la cuillère dans la préparation de manière à former des volutes. Parsemer du reste des grains de café. Réfrigérer pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit ferme. Briser en morceaux. (Les écorces se conserveront jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.)