

# Popcorn salé au chocolat noir

- Ce popcorn salé au chocolat noir est absolument délicieux et parfait pour les soirées cinéma!



## Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile de coco (ou un autre huile)
- 1/3 de tasse (85 ml) de graines de popcorn
- 1/2 tasse (125 ml) de chocolat noir coupée en petit morceau
- 3/4 de cuillère à thé de sel de mer

## Préparation :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, versez l'huile et déposez trois grains de popcorn. Couvrir. Faites chauffer à médium et attendez que les trois grains explosent.
2. Ensuite, mettez le reste du popcorn dans le chaudron. Couvrez et brassez régulièrement pour assurer une bonne distribution. Retirez du feu aussitôt que l'explosion du maïs commence à s'espacer.
3. Mettez un papier parchemin sur une grande plaque et déposez le popcorn sur celle-ci. Mettre de côté.
4. Dans un bol (allant aux micro-ondes), mettez le chocolat ainsi que 1/2 cuillère à thé de sel de mer. Faites fondre aux micro-ondes pendant 30 secondes. Brassez et recommencez jusqu'à ce que le chocolat soit parfait.
5. Verser le mélange de chocolat directement sur le popcorn. Puis, verser le sel de mer restant.
6. Laissez reposer à température de la pièce jusqu'à ce que le chocolat soit ferme.

Vous pouvez le conserver dans un grand Tupperware pendant plusieurs jours, mais ça m'étonnerait beaucoup qu'il en reste...

“

*Une recette parfaite pour une soirée cinéma par une froide soirée d'automne. Je n'aime pas tellement le popcorn trop sucré, mais le chocolat noir avec le goût salé c'est délicieux :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

