

Amande au chocolat noir et sel de mer

- Amande au chocolat noir et sel de mer (Collation gourmande parfaite!)



Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de chocolat noir
- 1 tasse et demie (375 ml) d'amandes
- Sel de mer

Préparation :

1. Mettre une feuille de papier parchemin sur une plaque à biscuit et mettre de côté.
2. Dans un petit chaudron, faites fondre le chocolat tranquillement en brassant constamment pour éviter qu'il colle.
3. Mettez les amandes dans le chocolat en vous assurant que chacune d'entre elles soit bien immergée.
4. Enlevez les amandes, une par une, avec une fourchette, en faisant égoutter l'excès de chocolat et déposez-la sur le papier parchemin.
5. Saupoudrer les amandes de sel de mer.
6. Attendre que le chocolat fige. Pour accélérer le processus, envoyer le plateau dans le réfrigérateur.

7. Se conserve plusieurs semaines dans un plat Tupperware.

“

Vous cherchez une délicieuse idée de collation afin de faire changement? Cette recette très simple est absolument parfaite et la combinaison sel de mer et chocolat est tout simplement divine...

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