

Boule de tarte aux pacanes enrobée de chocolat

- Les petites boules de tarte aux pacanes enrobés de chocolat... (Miam!)



PORTIONS
24

Ingrédients :

- 2 tasses et demie (625 ml) de pacanes grillées coupées
- 1 tasse (250 ml) de **biscuits Graham** écrasée
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (65 ml) de brandy, bourbon, ou rhum épicée.
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de chocolat noir coupée grossièrement
- 1 cuillère à thé de sel de mer

Préparation :

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Combinez les pacanes, les biscuits Graham, la cassonade et le sel dans un grand bol.
3. Ajouter le sirop d'érable, le brandy et l'extrait de vanille. Pour la version non alcoolisée ; faites 1/4 de tasse de jus d'orange dilué dans l'eau.
4. Mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Utilisez une cuillère à soupe de mélange et formez une boule en roulant la pâte avec vos mains.
6. Placer les boules sur la plaque à cuisson et mettre au congélateur pendant 2 heures.
7. Faites fondre le chocolat aux micro-ondes ou dans un chaudron à feu doux.
8. Trempez les boules dans le chocolat, puis remettre sur la plaque à cuisson.
9. Saupoudrer de quelques grains de sel de mer.
10. Retourner au congélateur pendant 1 heure peut-être, le chocolat va prendre rapidement.
11. Manger.
12. Se congèle très bien. Laissez reposer pendant 15 minutes à la température de la pièce avant de manger.

“ *De la tarte aux pacanes enrobées dans le chocolat. Qui dit mieux? C'est une superbe collation...*

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