

ÉCORCE DE CHOCOLAT MAISON



TEMPS TOTAL : 1 H 15 M
(comprend 1 h de refroidissement)



DONNE : 12 À 16 PORTIONS

½ paquet (26,5 oz/750 g) de **Chocolat au lait belge**
1 c. à table d'huile de noix de coco

1. Faire fondre le chocolat et l'huile dans un bol placé au-dessus d'une eau chaude (non bouillante). Mélanger souvent jusqu'à ce que le chocolat commence à fondre, environ 3 minutes; enlever de la source de chaleur et mélanger jusqu'à fonte complète. Ou encore, placer le chocolat dans un bol et faire fondre au micro-ondes à puissance moyenne, à découvert, pendant 2 minutes, en brassant après une minute.
2. À l'aide d'une spatule, étaler le chocolat fondu en fine couche sur une **Petite plaque de cuisson** recouverte d'un **Petit tapis de cuisson**. Laisser reposer pendant 1 minute puis ajouter les garnitures. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit dur, environ 1 heure. Casser en petits morceaux et servir.

PERSONNALISEZ À VOTRE GOÛT!

TOURBILLON DE BEURRE D'ARACHIDE

Dans un bol allant au micro-ondes, ajouter ¼ tasse de beurre d'arachide naturel ou d'un beurre sans noix. Cuire au micro-ondes, à puissance élevée, pendant 1 minute ou jusqu'à consistance plus lisse. Verser sur le chocolat et créer des tourbillons avec le bout d'une brochette.

FRUITS FESTIFS

Saupoudrer de ½ tasse de fruits secs, tels que des canneberges séchées, abricots tranchés ou gingembre confit.

ZESTE D'ORANGE ET AMANDES

Râper finement ou peler le zeste de ½ orange et saupoudrer de ½ tasse d'amandes hachées grossièrement.

CÉRÉALES DE RIZ CROUSTILLANT

Saupoudrer ½ tasse sur le chocolat.

ÉCLATS DE MENTHE

½ tasse de bonbons à la menthe, écrasés

S'MORES

½ tasse de mini guimauves
½ tasse de biscuits Graham hachés grossièrement, environ 4 biscuits

TRUC

Utilisez le **Bol de préparation de 4 tasses** pour faire fondre le chocolat et la **Spatule 3 en 1** pour mélanger et racler le chocolat.

TEMPS DES FÊTES

Vous voulez offrir l'écorce de chocolat en cadeau? Placez les morceaux dans des boîtes à biscuits festives, et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment d'offrir. N'oubliez pas de mentionner que l'écorce doit être conservée au frigo... si on ne dévore pas tout le jour même!

