



Cuisiner ses chocolats

Les douceurs de Noël à portée de mains !

Ingédients

- 100 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat au lait
- 200 g de praliné
- moules en silicone pour les chocolats
- poche à douille



Etapes de réalisation

Fondre le chocolat au lait au bain marie puis mélanger ensuite avec le praliné.

Mettre le tout dans une poche à douille et garnir les moules à votre convenance. Mettre au frigo pendant 1 heure.

Démouler les chocolats. Faire fondre le chocolat noir (qui servira de couverture) au bain marie.

Tremper les chocolats dans le chocolat noir avec une fourchette et taper bien les chocolats pour enlever l'excédent.

Laisser sécher sur du papier sulfurisé.

Une idée cuisine et cadeau pour les gourmands qui seront ravis de déguster des chocolats faits maison et sans emballage ...



SYTRAD

SYNDICAT DE TRAITEMENT
des déchets Ardèche Drôme

Trier - Traiter - Valoriser